KitchenAid®

CLASSIC COMMERCIAL STYLE DUAL FUEL CONVECTION RANGES WITH STEAM-ASSIST

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-422-1230**

In Canada, for assistance, installation and service, call: **1-800-807-6777** or visit our website at **www.kitchenaid.com** or **www.KitchenAid.ca**

CUISINIÈRES À CONVECTION AVEC INJECTION DE VAPEUR - STYLE CLASSIQUE COMMERCIAL À BI-COMBUSTIBLE

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service composez le **1-800-807-6777** ou visitez notre site web à **www.KitchenAid.ca**



IMPORTANT:

Before you use your new Steam-Assisted Dual Fuel Range:

Before you use your range for the first time, please call the KitchenAid Customer eXperience Center at: **1-866-808-9184** (Monday - Friday, 8 a.m.-8 p.m. EST) for crucial information regarding steam-assisted cooking. In Canada, call **1-800-807-6777.**

IMPORTANT:

Avant d'utiliser la cuisinière à bi-combustible avec injection de vapeur :

Avant d'utiliser la cuisinière pour la première fois, appeler le Centre d'eXpérience de la clientèle KitchenAid au : **1-866-808-9184** (du lundi au vendredi de 8 h à 20 h, HNE) pour des renseignements essentiels concernant la cuisson avec injection de vapeur. Au Canada, composez le **1-800-87-6777.**

Models/Modèles KDRP707 KDRP767 YKDRP707 YKDRP767

9762892

TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

⚠WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

– Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

– WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch.**
- **Do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

– Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

In the State of Massachusetts, the following installation instructions apply:

- Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gasfitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.
- If using a ball valve, it shall be a T-handle type.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet.

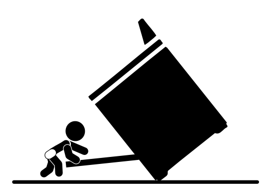
The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn of potential exposure to such substances.

WARNING: This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

This appliance can cause low-level exposure to some of the substances listed, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, toluene, and soot.

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without having the anti-tip bracket fastened down properly.



WARNING

Tip Over Hazard

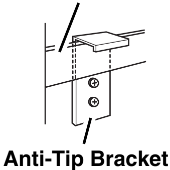
A child or adult can tip the range and be killed.

Connect anti-tip bracket to wall behind range.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



Making sure the anti-tip bracket is installed:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to wall behind range.**
- **Slide range completely back, so anti-tip bracket is over rear brace of range.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE COMPLETELY FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO THE WALL BEHIND THE RANGE AND SLIDE RANGE COMPLETELY BACK SO ANTI-TIP BRACKET IS OVER REAR BRACE OF RANGE.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line oven bottom.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.
- Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

For self-cleaning ranges –

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flambeing foods under the hood, turn the fan on.

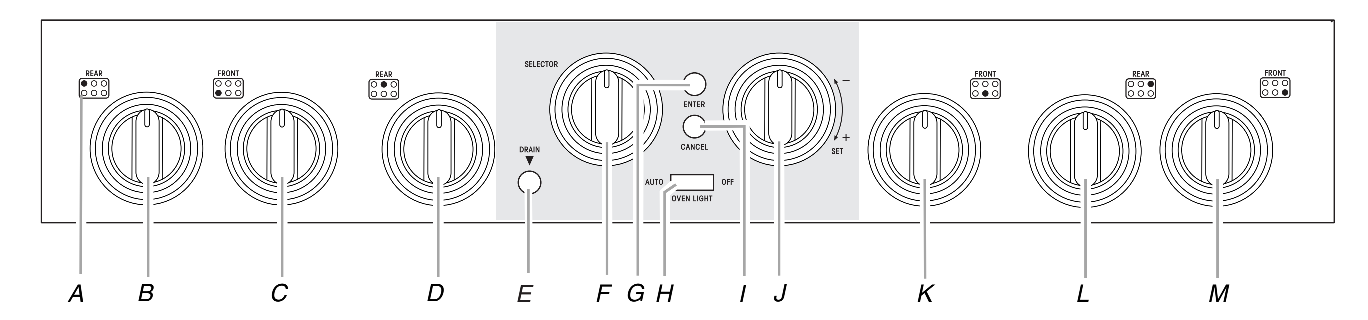
SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES

This manual covers several different models. The range you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

Control Panels

36" (91.4 cm) Model



Cooktop

A. Surface burner locator
B. Left rear control knob (15,000 Btu/h)
C. Left front control knob (6,000 Btu/h)
D. Rear center control knob (15,000 Btu/h)

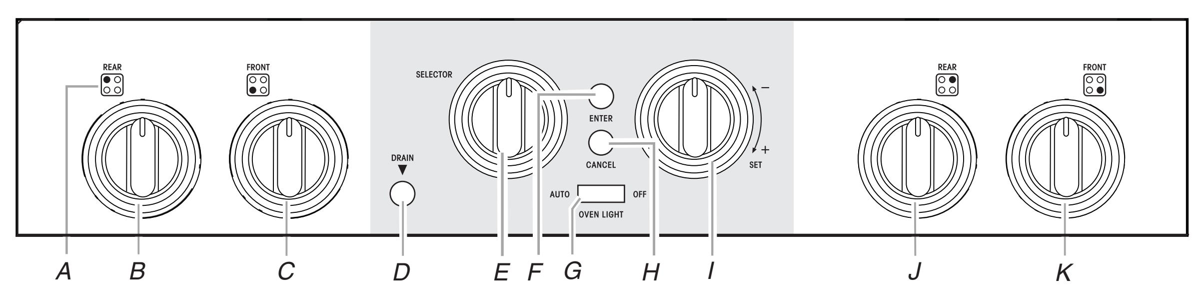
Oven

E. Drain button
F. Oven selector knob (selects oven functions)
G. Enter button
H. Oven light switch
I. Cancel button
J. Oven set knob (selects steam options, time and temperature)

Cooktop

K. Front center control knob (15,000 Btu/h)
L. Right rear control knob (15,000 Btu/h)
M. Right front control knob (6,000 Btu/h)

30" (76.2 cm) Model



Cooktop

A. Surface burner locator
B. Left rear control knob (15,000 Btu/h)
C. Left front control knob (15,000 Btu/h)

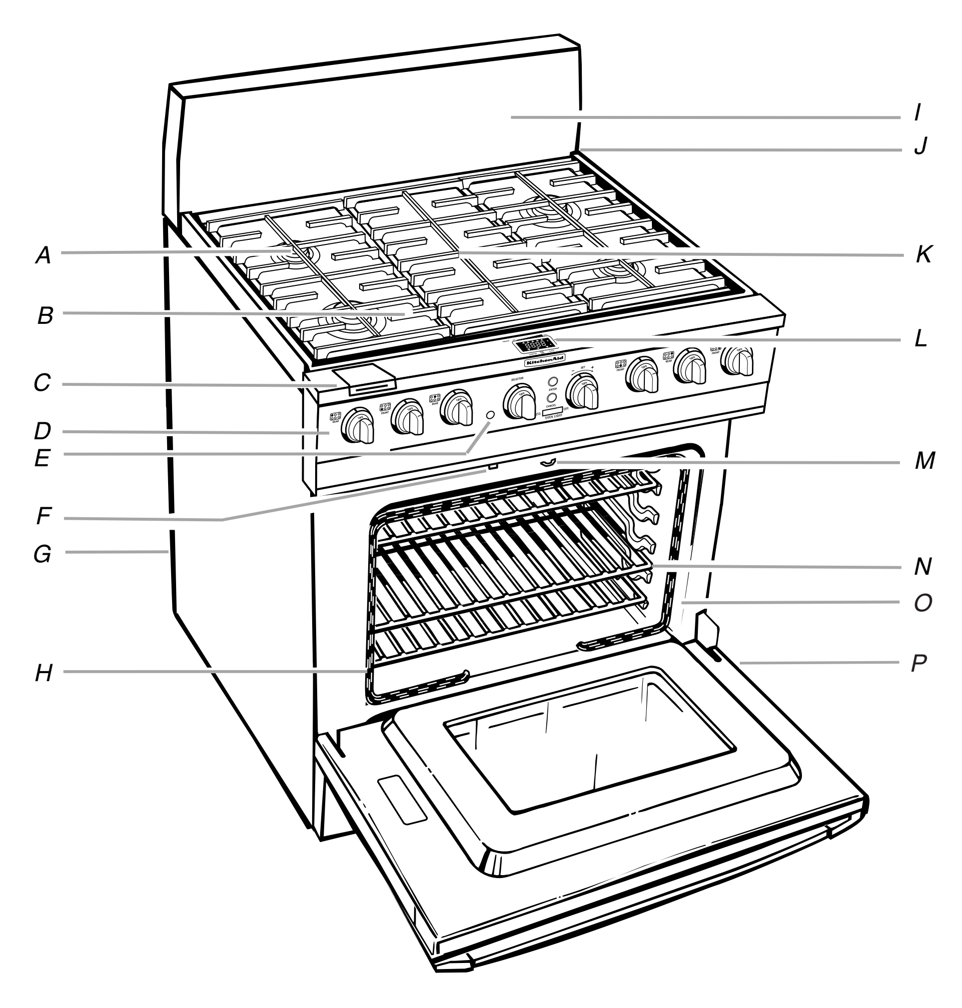
Oven

D. Drain button
E. Oven selector knob (selects oven functions)
F. Enter button
G. Oven light switch
H. Cancel button
I. Oven set knob (selects steam options, time and temperature)

Cooktop

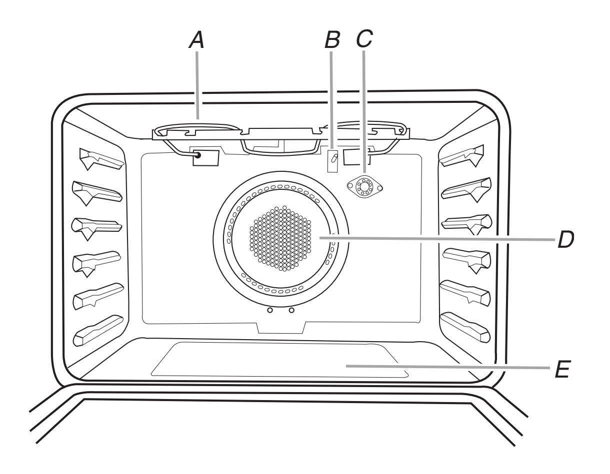
J. Right rear control knob (15,000 Btu/h)
K. Right front control knob (15,000 Btu/h)

Range



A. Surface burner
B. Surface burner grate
C. Water fill inlet
D. Control panel
E. Drain button
F. Drain outlet
G. Gas regulator (rear of unit)
H. Door gasket
I. Stainless steel backguard (island trim not shown)
J. 2-pin connector (not shown; rear of unit - not for consumer use - for factory test only)
K. Filler or center grate
L. Electronic oven control display
M. Self-cleaning latch
N. Oven rack
O. Model and serial number plate (located on side trim)
P. Drip tray (below oven door)

Oven Interior



A. Broil element
B. Oven cavity sensor
C. Steam orifice
D. Convection fan and ring element (not visible)
E. Bake element (not visible)

COOKTOP USE

Cooktop Controls

⚠WARNING



Fire Hazard

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Turn off all controls when not cooking.

Failure to follow these instructions can result in death or fire.

IMPORTANT: Your cooktop is factory-set for use with Natural gas. If you wish to use LP gas, an LP Gas Conversion Kit is included with your new range. See the instructions included with the LP Gas conversion kit for details on making this conversion.

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to LITE.

The large burners (15,000 Btu/h [British Thermal Units]) provide the highest heat setting, and are ideal for cooking large quantities of food or liquid, using large pots and pans. For simmering, use the Simmer Plate provided with the range.

The small burners (6,000 Btu/h) allow more accurate simmer control at the lowest setting, and are ideal for cooking smaller quantities of food, using smaller pots and pans.

Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without any cookware on the grate.

NOTE: Visually check that the burner has lit. If the burner does not ignite, listen for the clicking sound. If you do not hear the igniter click, turn off the burner. Check for a tripped circuit breaker or blown fuse.

Check that the control knob is pressed completely down on the valve shaft. If the spark igniter still does not operate, call a trained repair specialist.

Proper grounding and polarity are necessary for correct operation of the electric ignition system. If the wall receptacle or junction box does not provide correct polarity, the igniter will become grounded and occasionally click, even after the burner has ignited. Contact a trained repair specialist to check the wall receptacle or junction box to see whether it is wired with the correct polarity.

To Set:

1. Push in and turn knob counterclockwise to LITE.

   All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to LITE will produce a flame.

2. Turn knob anywhere between HI and LO. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
LITE	■ Light the burner.
HI	■ Start food cooking. ■ Bring liquid to a boil.
MED to HI **Medium to High**	■ Hold a rapid boil. ■ Quickly brown or sear food.
MED **Medium**	■ Fry or sauté foods. ■ Hold a slow boil.
MED to LO **Medium to Low**	■ Cook soups, sauces and gravies. ■ Stew or steam foods.
LO (with Simmer Plate)	■ Keep food warm. ■ Simmer.

REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

Power Failure

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to HI. After burner lights, turn knob to setting.

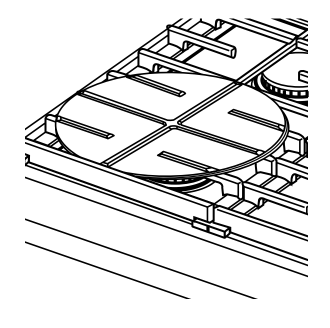
Cooktop Surface

Wiping off the cooktop, grates and caps before and after each use will help keep it free from stains.

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish.

For more information, see the “Sealed Surface Burners” and “General Cleaning” sections.

Simmer Plate



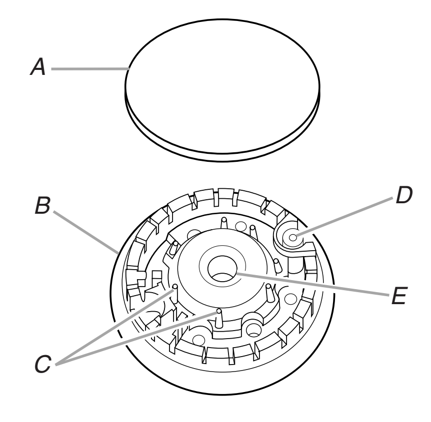


- The Simmer Plate is made of aluminum with a nonstick coating to evenly spread the heat over the bottom of cookware.
- Channels on the bottom of the Simmer Plate have been designed so it fits properly and securely over the grate. See above illustration.
- The Simmer Plate may be used on large and small surface burners.
- Use the Simmer Plate with burner settings in the medium to low range on the cooktop when lower temperatures are needed for simmering, or for maintaining food at a low temperature over an extended period of time.

See “Assistance or Service” section to order extra Simmer Plates.

Sealed Surface Burners

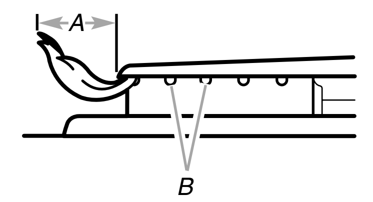
IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.



A. Burner cap
B. Burner base
C. Alignment pins
D. Igniter
E. Gas tube opening

Burner cap: Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover and routinely remove and clean the caps according to the “General Cleaning” section.

Gas tube opening: Gas must flow freely throughout the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas tube opening. Protect it from spillovers by always using a burner cap.



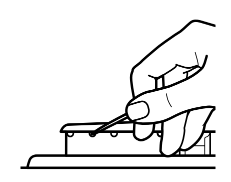
A. 1-1½" (25-38 mm)
B. Burner ports

Burner ports: Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown above. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

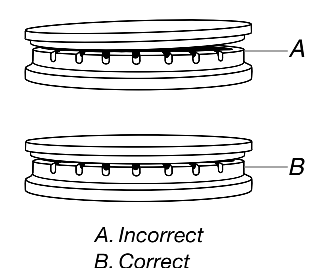
To Clean:

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach or rust removers.

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to “General Cleaning” section.
2. Clean the gas tube opening with a damp cloth.
3. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.



4. Replace the burner cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.



A. Incorrect
B. Correct

5. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

Cookware

IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base they can leave permanent marks on the cooktop or grates.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

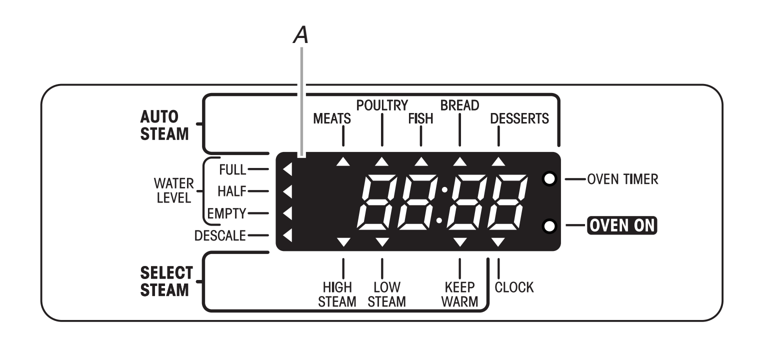
COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.
Copper	■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

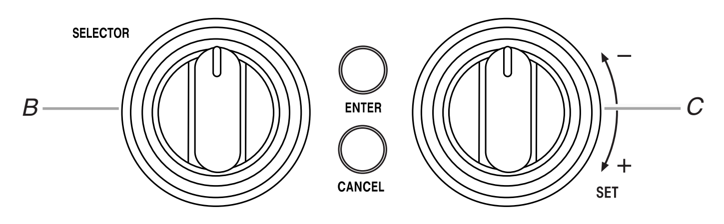
Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate.
- Do not place canner on 2 surface burners at the same time.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

ELECTRONIC OVEN CONTROL





A. Display
B. Oven selector knob
C. Oven set knob

First Use/Power Interruption

When power is first supplied to the range or if power is interrupted, all indicator lights in the display will appear on for 2 seconds. Then, a buzzer will beep 3 times and “PF” will appear in the display window.

If “PF” appears at any time, a power failure has occurred. Turn the SELECTOR control knob to the RESET position, press the ENTER button, and follow the clock setting instructions in the “Clock” section.

Oven Selector Knob

All cooking functions are set with the SELECTOR knob. Once a cycle is complete, turn the SELECTOR knob to the RESET position to select a new function or to turn off the oven.

Cooking functions:

Bake, Broil, Convect Bake, Convect Roast, Proof, Auto Steam and Select Steam.

Oven Set Knob

All Auto and Select Steam options, along with all temperature and time adjustments, are set with the SET knob. All temperature adjustments are displayed in 5°F (2.8°C) increments.

Auto Steam settings:
Meats, Poultry, Fish, Bread and Desserts

Auto Steam settings display temperature and time settings to guide the cooking process. These may be changed according to recipe directions.

Select Steam settings:

High Steam, Low Steam and Keep Warm

Enter and Cancel

The ENTER button begins any oven function.

The CANCEL button stops any oven function except for the Clock/Time of Day. After canceling an operation, “StOP” will be displayed and “Oven On” indicator light will turn off to show the function was canceled. To exit from the stop mode, turn the selector knob to RESET.

Once the oven is turned on, a cooling fan will begin to operate and continue operating until after the oven has been turned off. This is normal.

Clock

This is a 12-hour clock and does not show a.m. or p.m.

To Set:

1. Turn the SELECTOR knob to the RESET position.
2. Press and hold the ENTER button until the CLOCK indicator light begins to blink. Release the ENTER button.
3. Turn the SET knob to set the time of day.
4. Press the ENTER button to accept time on display.

To Change: Repeat steps 2-4 to change time of day on the display.

Water Usage for Steam Functions

Water Level

When you are using the steam functions, the water level indicator lights will show in the display, indicating the level of the water in the reservoir.

NOTE: The range must be set to one of the steam functions in order to fill the system with water.

It is recommended that distilled water be used. The water reservoir holds 8 cups (2,000 mL) of water. For more information, see the "Steam-Assisted Cooking" section.

If you will be on vacation or not using your range for an extended period of time, you should drain the water from the reservoir. See the "Water Reservoir Drain Operation" section.

Descale

Calcium deposits or scale from water may build up in the steam generator over time. The descale indicator light will come on when it is necessary to descale. Descale the steam generator following the instructions provided in the "Descaling" section of "Range Care."

Oven Timer

The Oven Timer can be set in hours and minutes and counts down the set time.

- The Oven Timer will not turn off the oven, except during the self-clean cycle.
- The Oven Timer is not an independent timer, it can only be used with cooking functions.

When the set time ends, "0:00" will appear on the display and a tone will sound 4 times. Four reminder tones will sound every minute and the time will count up in 1-minute increments to let you know how much time has elapsed since the set time ended. The time will continue to count up until you reset or turn off the oven.

OVEN USE

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

NOTE: For 208V installations it is recommended that cooking temperatures be increased by 15°F (8°C) to adjust for reduced voltage.

Positioning Racks and Bakeware

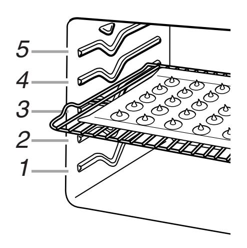
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

RACKS

NOTES:

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift out. Use the following illustration and charts as a guide.



Traditional Cooking

FOOD	RACK POSITION
Frozen pies, large roasts, turkeys, angel food cakes	1 or 2
Bundt cakes, most quick breads, yeast breads, casseroles, meats	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes, nonfrozen pies	2 or 3

Convection Cooking

FUNCTION	NUMBER OF RACKS USED	RACK POSITION(S)
Convection baking or roasting	1	1, 2 or 3
Convection baking	2	2 and 4
Convection baking	3	1, 3 and 5

Steam-Assisted Cooking

FUNCTION	NUMBER OF RACKS USED	RACK POSITION(S)
Steam-assisted baking or roasting	1	1, 2 or 3
Baking stone	1	1

BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Staggered when using more than one rack. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Aluminum Foil

IMPORTANT: Do not line the oven bottom with any type of foil, liners or cookware because permanent damage will occur to the oven bottom finish.

- Do not cover food with aluminum foil when convection or steam-assisted cooking.
- Do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely for best cooking results.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least ½" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum ■ Light golden crusts ■ Even browning	■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C). ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans ■ Little or no bottom browning	■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C).

Preheating

The time the oven takes to preheat will vary according to the set temperature. It will also vary according to the existing oven cavity temperature, which is measured by the oven cavity sensor. It is normal for the temperature showing on the display and the actual oven temperature to differ.

After a temperature is set and ENTER is pressed, the oven begins to preheat once the door is closed. The display will alternate between "PrE" and actual temperature as the oven preheats. When the set temperature is reached, a tone will sound. If the oven timer has been set, the oven time will begin to count down.

Limit opening the oven door while the oven is preheating as this will prolong the preheating cycle.

Changing Oven Timer or Temperature

Time and temperature can be changed during the cooking cycles.

To change time and/or temperature:

1. Press the ENTER button. The set temperature is displayed with the "F" flashing in the display. Turn the Set Knob to the desired temperature.
2. Press the ENTER button again. The set time is displayed with the Cook Time indicator light flashing. Turn the Set Knob to the desired time.
3. Press the ENTER button again, and the changes will take effect.

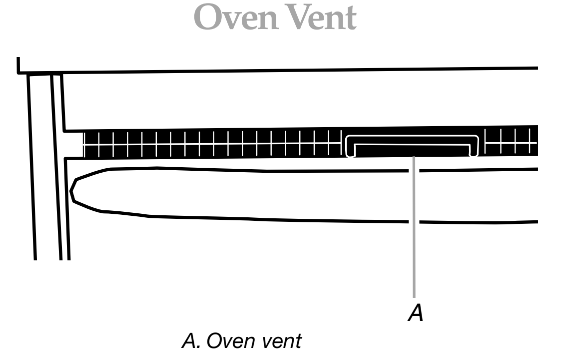
NOTE: Changing the temperature and/or time setting is a 3-step process. Each time the Enter button is pressed, the control advances to the next step. It is not necessary to change both the temperature and time settings. To skip a step, press the Enter button to advance to the next step.

Meat Thermometer

On models without a temperature probe, use a meat thermometer to determine doneness of meat, poultry and fish. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness. A meat thermometer is not supplied with this appliance.

- Insert the thermometer into the center of the thickest portion of the meat or inner thigh or breast of poultry. The tip of the thermometer should not touch fat, bone or gristle.
- After reading the thermometer once, push it into the meat ½" (1.3 cm) more and read again. If the temperature drops, cook the meat or poultry longer.
- Check all meat, poultry and fish in 2 or 3 different places.

Oven Vent



A. Oven vent

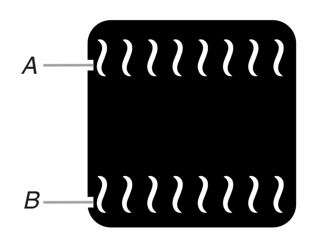
The oven vent should not be blocked or covered since it allows the release of hot air and moisture from the oven. Blocking or covering the vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

TRADITIONAL COOKING

Baking and Roasting

The BAKE function is ideal for baking, roasting or heating casseroles.

During baking or roasting, the bake and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature.



A. Broil element (example only)
B. Bake element (example only)

If the oven door is opened during baking or roasting, the broil and bake elements will turn off immediately. They will come back on once the door is closed.

Before baking and roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.

To Use Bake or Roast:

When roasting, it is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

1. Turn the SELECTOR knob to BAKE. The display will read 350°F (175°C).
2. Turn the SET knob to desired temperature. See the "Changing Oven Timer or Temperature" section.

   The bake range can be set between 175°F and 500°F (80°C and 260°C).
3. Press the ENTER button. "0:00" will appear in the display, and the Oven Timer indicator light will flash.

   NOTE: If you wish to bypass setting a cook time, skip to Step 5.
4. Turn the SET knob to the desired cook time. The time will change in 1-minute increments.
5. Press the ENTER button. The cooking time will be accepted, "PrE" will appear in the display, and the oven will begin to preheat. If the Oven Timer was set, it will not begin counting down until preheating is complete.

   The display will alternate between "PrE" and actual temperature as the oven preheats.
6. When the set oven temperature is reached a tone will sound and the selected time will appear on the display.

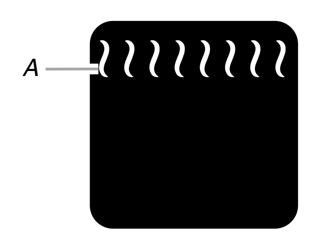
   The oven timer will begin to count down from the set time and the display will alternate the set temperature and the remaining time.

   If a baking time was not selected, the display will show only the oven temperature.
7. When the cooking time ends, "0:00" will appear on the display and 4 tones will sound.

   The oven will remain on. Four reminder tones will sound every minute and the time will count up in 1-minute increments. The display will alternate between "0:00" and the count-up time until you reset or turn off the oven.
8. Turn the SELECTOR knob to the RESET position when finished cooking.

Broiling

Broiling uses direct radiant heat to cook food.



A. Broil element (example only)

Changing the broil setting allows more precise control when cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures. See the following Broil Settings chart.

- Use only the broiler pan and grid provided with the range. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

Before broiling, position rack according to the Broiling Settings chart. It is not necessary to preheat the oven before putting food in unless recommended in the recipe. Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack.

To Use Broil:

1. Close the door.
2. Turn the SELECTOR knob to BROIL. "HI" will appear on the display.
3. Turn the SET knob to the desired broil setting. There are 5 broil settings, refer to the Broil Settings chart.
4. Press the ENTER button. "0:00" will appear in the display and the Oven Timer indicator light will flash.

   NOTE: If you wish to bypass setting a broil time, skip to Step 6.
5. Turn the SET knob to the desired broil time. The time will change in 1-minute increments. See the "Changing Oven Timer or Temperature" section.
6. Press the ENTER button, the broil time will be accepted.
7. The oven timer will begin to count down from the set time and the display will alternate between the broil level and the remaining time.

   If a broiling time was not selected, the display will show only the broil level.

8. When the broiling time ends, “0:00” will appear on the display and 4 tones will sound.

   The oven will remain on. Four reminder tones will sound every minute, and the time will count up in 1-minute increments. The display will alternate between “0:00” and the count-up time until you reset or turn off the oven.

9. Turn the SELECTOR knob to the RESET position when finished cooking.

BROIL SETTINGS

Use the following chart when setting broiling levels and broiling temperatures.

BROIL LEVEL	BROIL PERCENTAGE	BROIL TEMPERATURE
HI	100	500°F (260°C)
Br4	90	450°F (230°C)
Br3	80	400°F (200°C)
Br2	70	350°F (175°C)
LO	60	300°F (150°C)

BROILING CHART

For best results, place food 3" (7 cm) or more from the broil burner. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (5). For diagram, see the “Positioning Racks and Bakeware” section.

FOOD	RACK POSITION	BROIL LEVEL	TOTAL TIME (min.)
Steak			
1" (2.5 cm) thick			
medium rare	4	HI	21-23
medium	4	HI	23-25
well-done	4	HI	27-29
Ground meat patties*			
¾" (2 cm) thick			
well-done	4	HI	20-22
Pork chops			
1" (2.5 cm) thick	4	HI	30-33
Lamb chops			
1" (2.5 cm) thick	4	HI	22-26
Chicken			
bone-in pieces	3	HI	34-40
boneless breasts	4	HI	22-32
Fish			
Fillets			
¼-½" (0.6-1.3 cm) thick	4	HI	12-15
Steaks			
¾-1" (2-2.5 cm) thick	4	HI	24-27

*Place up to 9 patties, equally spaced, on broiler grid.

Proofing Bread

Proofing bread prepares the dough for baking by activating the yeast. Follow your recipe recommendation.

To Proof:

Before first proofing, place the dough in a lightly greased bowl and cover loosely with wax paper, coated with shortening. Place on rack guide 2. See “Positioning Racks and Bakeware” for diagram. Close the door.

1. Turn the SELECTOR knob to PROOF. The display will show 100°F (38°C) and the “F” will flash on and off.
2. Press the ENTER button. “0:00” will appear on the display and the Oven Timer indicator light will flash.

   NOTE: If you wish to bypass setting a cook time, skip to Step 4.
3. Turn the SET knob to the desired proofing time. The time will change in 1-minute increments.
4. Press the ENTER button, the proofing time will be accepted, “PrE” will appear in the display, and the oven will begin to preheat. If the oven timer was set, it will not begin counting down until preheating is complete.

   The display will alternate between “PrE” and actual temperature as the oven preheats.
5. When the oven temperature is reached a tone will sound and the selected time will appear on the display.
6. The oven timer will begin to count down from the set time. The display will alternate between the set temperature and the remaining time.
7. Let the dough rise until nearly doubled in size, checking item(s) after 20-25 minutes. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.
8. When the proofing time ends, “0:00” will appear on the display and 4 tones will sound.

   The oven will remain on. Four reminder tones will sound every minute, and the time will count up in 1-minute increments. The display will alternate between “0:00” and the count-up time until you reset or turn off the oven.
9. Turn the SELECTOR knob to the RESET position when finished. Before second proofing, shape the dough, place it in baking pan(s). Repeat steps 1-4 above.

CONVECTION COOKING

During convection cooking, the fan provides increased hot air circulation continuously and more consistently throughout the oven. The movement of heated air around the food helps to speed up cooking by penetrating the cooler outer surfaces. Food cooks more evenly, browning and crisping outer surfaces while sealing moisture inside.

Many foods can be cooked by lowering cooking temperatures 25°F (10°C) and/or cooking time can be shortened by as much as 30 percent. By using multiple racks, more food can be cooked at the same time.

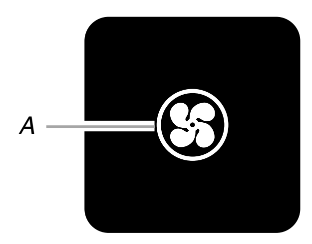
- It is important not to cover foods so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by only opening the oven door when necessary.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with an alternative method such as using a toothpick.
- Use a meat thermometer to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 different places.
- Before convection baking or roasting, position the rack(s) according to the “Positioning Racks and Bakeware” section.

Convection Baking

In the Convect Bake function, the ring element operates, along with the fan, to provide an indirect source of heat in the oven cavity. Use Convect Bake for single or multiple rack baking and cooking foods such as cookies, cakes, biscuits and casseroles.

- When using more than one rack, position bakeware/cookware on the racks to allow movement of the fan circulated air around the food. See the “Positioning Racks and Bakeware” section.
- If the oven is full, extra cooking time may be needed.

During Convect Bake preheating, the fan, and the bake and broil elements heat the oven cavity. When preheating is finished, the ring element cycles to maintain the oven temperature while the fan continues to constantly circulate the heated air.



A. Convection element and fan (example only)

If the oven door is opened during convection baking or preheating, the element(s) and fan will turn off immediately. Once the door is closed, they will come back on.

- For optimal cooking results, do not cover food with aluminum foil.

To Use Convection Bake:

1. Turn the SELECTOR knob to CONVECT BAKE. The display will read 325°F (165°C).
2. Turn the SET knob to desired temperature. See the “Changing Oven Timer or Temperature” section.

   The convection bake range can be set between 170°F and 500°F (75°C and 260°C).
3. Press the ENTER button. “0:00” will appear in the display, and the Oven Timer indicator light will flash.

   NOTE: If you wish to bypass setting a cook time, skip to Step 5.
4. Turn the SET knob to the desired cook time. The time will change in 1-minute increments.
5. Press the ENTER button. The cooking time will be accepted and the oven will begin to preheat. The display will alternate between “PrE” and the actual oven temperature.
6. When the set oven temperature is reached, a tone will sound, “PrE” will disappear and the display will alternate between the set temperature and the remaining time.

   If a baking time was not selected, the display will only show the oven temperature.
7. Place item(s) to be cooked into the oven and close the door.

   The clock will begin to count down from the set time, and the display will alternate between the set temperature and the remaining time. If a baking time was not selected, only the bake setting will be displayed.
8. When the cook time ends, “0:00” will appear in the display and a tone will sound 4 times.

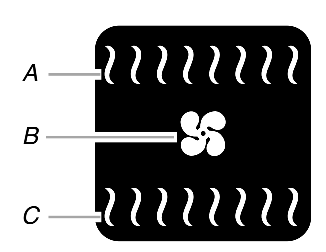
   The oven will remain on. Four reminder tones will sound every minute, and the time will count up in 1-minute increments. The display will alternate between “0:00” and the count-up time until you reset or turn off the oven.
9. Turn the SELECTOR knob to the RESET position when finished cooking.

Reference the “Cooking Charts” section when convection baking fish, seafood and breads.

Convection Roasting

In the Convect Roast function, the bake and broil elements operate, along with the fan, to provide heat in the oven cavity. Use Convect Roast when cooking food on a single rack, such as chicken, turkey, tender roasts and vegetables. It may also be used when baking bread, pies, tube and loaf cakes on a single rack.

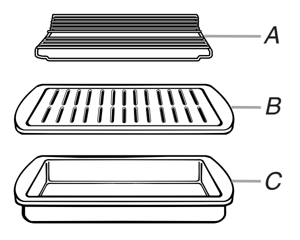
During Convect Roast preheating, the fan and the bake and broil elements heat the oven cavity. When preheating is finished, the same elements cycle to maintain the oven temperature while the fan continues to constantly circulate the heated air.



A. Broil element (example only)
B. Convection fan (example only)
C. Bake element (example only)

If the oven door is opened during convection roasting or preheating, the element(s) and the fan will turn off immediately. Once the door is closed, they will come back on.

- For optimal cooking results, do not cover food or use cooking bags.
- When roasting poultry and meat, use the roasting rack on the top of the broiler pan and grid. It is not necessary to wait for the oven to preheat, unless recommended in the recipe.



A. Roasting rack
B. Broiler grid
C. Broiler pan

To Use Convection Roast:

1. Turn the SELECTOR knob to CONVECT ROAST. The display will read 300°F (150°C).
2. Turn the SET knob to desired temperature. See the "Changing Oven Timer or Temperature" section.

   The convection roast range can be set between 170°F and 500°F (75°C and 260°C).
3. Press the ENTER button. "0:00" will appear in the display, and the Oven Timer indicator light will flash.

   NOTE: If you wish to bypass setting a cook time, skip to Step 5.
4. Turn the SET knob to the desired roasting time. The time will change in 1-minute increments.
5. Press the ENTER button. The roasting time will be accepted and the oven will begin to preheat. The display will alternate between "PrE" and the actual oven temperature.
6. When the set oven temperature is reached, a tone will sound, "PrE" will disappear and the display will alternate between the set temperature and roasting time.

   If a roasting time was not selected, the display will only show the oven temperature.
7. Place item(s) to be cooked into the oven and close the door.

   The oven timer will begin to count down from the set time, and the display will alternate between the set temperature and the remaining time.
8. When the roasting time ends, "0:00" will appear in the display and 4 tones will sound.

   The oven will remain on. Four reminder tones will sound every minute, and the time will count up in 1-minute increments. The display will alternate between "0:00" and the count-up time until you reset or turn off the oven.
9. Turn the SELECTOR knob to the RESET position when finished cooking.

Reference the "Cooking Charts" section when convection roasting meats and poultry.

STEAM-ASSISTED COOKING

NOTE: For 208V installations it is recommended that cooking temperatures be increased by 15°F (8°C) to adjust for reduced voltage.

Steam-assisted cooking builds on the benefits of convection cooking by helping to retain moisture, texture and flavor in food. Steam or moisture is automatically added during the cooking cycles. There are 2 categories of steam-assisted cooking: Auto Steam and Select Steam.

- Steam eliminates the need for the use of parchment paper wraps (for cooking fish), water baths and spritzing during the cooking process.
- When cooking with steam, place meat, poultry, fish and desserts into a cool oven. If the oven is hot from previous cooking, allow the oven to cool down before steam cooking.
- Optimum levels of moisture are introduced at the appropriate time during the cooking cycles.
- Specially developed cycles enhance browning on meats, poultry and bread.
- When baking bread, preheating is required.
- For best results, the use of distilled water is recommended.
- The range must be set to one of the steam functions in order to fill the system with water.
- The reservoir will hold 8 cups (2,000 mL) of water.
- Do not fill the reservoir with any liquid other than water.
- The convection fan will run continuously during all steam functions except Desserts. The convection fan will cycle on and off during the Desserts function.

Reference the “Cooking Charts” section when using steam-assisted cooking and to help you convert your own recipes. Also, reference the Auto Steam cookbook provided with the range.

Auto Steam

Auto Steam has 5 settings; Meats, Poultry, Fish, Bread and Desserts. Auto Steam settings have preset temperature and time settings to guide the cooking process. Choose the type of food being cooked, and a suggested temperature and the time will appear on the display. If desired, both the temperature and time can be changed according to recipe recommendation.

NOTE: Avoid opening door during a cycle requiring steam. If the oven door is opened steam production is automatically shut off until the door is closed.

Auto Steam Time and Temperature Chart

Auto Steam Function	Temperature Display	Oven Timer Display
Meat	325°F (160°C)	1:30
Poultry	325°F (160°C)	1:30
Fish	340°F (170°C)	0:25
Bread	400°F (205°C)	0:30
Dessert	275°F (135°C)	0:30

Auto Steam Settings

Meats

The Meats setting gives best results with tender cuts of meat that would typically be dry roasted.

The Meats setting has 2 phases. During the first phase, the oven temperature will automatically rise above the set temperature for optimal browning conditions.

- Most of the browning will occur during this phase; this is normal.

During the second phase, the temperature is reduced to the set temperature. Steam is added to provide a moist environment to maintain the juiciness of your meat.

- During this phase, very little exterior browning will occur.

NOTE: Restarting the cycle will overcook and/or overbrown food. Instead, change the time and/or temperature.

When using the Meats setting:

- Use the broiler pan, grid and roasting rack for best results.
- Preheating is not recommended.
- Lower standard baking temperature by 25°F (15°C).
- Roasting time may need to be reduced by up to 20 percent compared to convection and traditional roasting times.
- Use a meat thermometer to gauge doneness of food.

With traditional roasting, standing time is included before carving. The internal temperature will usually increase 5°F to 10°F (2°C to 5°C) during standing time. When roasting with the Auto Steam Meats setting, the internal temperature may increase 15°F to 20°F (5°C to 10°C) during stand time; therefore, it is necessary to stop cooking and remove the meat at a lower internal temperature than with conventional roasting.

Poultry

The Poultry setting gives best results with poultry that would typically be dry roasted.

The Poultry setting has 2 phases. During the first phase, the oven temperature will automatically rise above the set temperature for optimal browning conditions.

- Most of the browning will occur during this phase. This is normal.

During the second phase, the temperature is reduced to the set temperature. Steam is added to provide a moist environment to maintain the juiciness of your poultry.

- During this phase, very little exterior browning will occur.

NOTE: Restarting the cycle will overcook and/or overbrown food. Instead, change the time and/or temperature.

When using the Poultry setting:

- Use the broiler pan, grid and roasting rack for best results.
- Preheating is not recommended.
- Roasting time may need to be reduced up to 20 percent compared to convection and traditional roasting times.
- Use a meat thermometer to gauge doneness of food.

Fish

The Fish setting bakes at a lower temperature than traditional baking. This gives you moist, tender, evenly-cooked fish with results similar to those achieved when steaming fish in parchment paper. You can cook fillets, steaks or whole fish with this setting.

- Use the broiler pan, grid and roasting rack or a low-sided baking pan for best results.
- Preheating is not recommended.
- Very little to no browning will occur throughout the cycle. If browning is desired, use a higher temperature. The fish will be moister than when conventional baking.

Bread

The Bread setting gives best results when baking yeast breads. With the addition of steam to the cycle, you no longer need to spritz with water or add moisture into the oven to achieve a crispy crust and moist interior.

- Preheating is required.
- Lower standard baking temperature by 25°F (15°C).
- Baking times may be slightly less than with standard baking.
- If you are using a baking stone, place it in the oven on rack 1 before beginning the cycle.

The oven will preheat to a temperature higher than the set temperature. It will then begin adding steam so the bread dough will go into a moist, hot environment, which is best for rising and crust development.

After preheat, place the bread dough in the oven as quickly as possible and close the door. The oven temperature will reduce to the set temperature, and a small amount of moisture will be added. The remainder of the cycle is dry heat for optimal browning.

Desserts

The Desserts setting gives best results for delicate desserts such as crème brulee and cheesecake that are typically baked in a water bath. This setting also works well for other custard based dishes, souffles, and pies.

- Preheating is not recommended.
- Lower standard baking temperature by 25°F (15°C).
- Allows the center of a dessert to bake without overcooking the outer edges.
- It is not necessary to cook with a water bath.
- No need to shield edges of pie crust with foil.

The convection fan is on only when steam is introduced into the cycle to distribute the moisture evenly. To minimize the creation of a skin on the surface of foods, convection is not used at any other time in this setting.

To Cook With Auto Steam:

Before baking and roasting, position racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section.

1. Turn the SELECTOR knob to AUTO STEAM. The display will be blank, and the “Meat” indicator light will flash on and off.
2. Turn the SET knob to the desired Auto Steam setting and press ENTER. The preset temperature for that setting will appear on the display and the “F” will flash until a temperature is selected.
3. If desired, turn the SET knob to change the temperature. The bake range can be set between 250°F and 450°F (120°C and 230°C).
4. Press the ENTER button. “0:00” will appear on the display. The “Cook Time” indicator light will flash until a temperature is selected.
5. If desired, turn the SET knob to change the cooking time in 1-minute increments.
6. Press the ENTER button to accept the time.

   NOTE: If the water level is below “HALF,” 3 tones will sound and the display will flash “FILL.” The tones will repeat every 30 seconds until the reservoir is filled. Pour water into the water inlet until the “Full” indicator light comes on.
7. For all Auto Steam settings except “Bread” the display will show “LoAd” on the display.
8. When you are using the “Bread” setting, once the reservoir is filled, the oven will begin to preheat and “PrE” will appear on the display.

   When the oven temperature is reached “LoAd” will appear in the display.

   A tone will also sound prompting the user to open the oven door and insert the item(s) to be cooked.
9. Once the oven door is closed the oven timer will begin to count down from the set time and the display will alternate the set temperature and the remaining time.
10. When the cooking time ends, “0:00” will appear on the display and 4 tones will sound.

    The oven will remain on. Four reminder tones will sound every minute, and the time will count up in 1-minute increments. The display will alternate between “0:00” and the count-up time until you reset or turn off the oven.
11. Turn the SELECTOR knob to the RESET position when finished cooking.

Select Steam

Select Steam has 3 settings: High Steam, Low Steam and Keep Warm.

Select Steam Settings

High Steam

The High Steam setting gives best results to vegetables, shellfish and other foods that benefit from a very moist environment with minimal browning.

By setting the temperature at 250°F (120°C), the lowest setting allowed, you can achieve similar results to steaming on the cooktop.

- Use the broiler pan and grid or a low-sided baking dish for best results.
- Preheating is not recommended.
- Cooks cheese-topped casseroles such as lasagna without over-browning the cheese topping.
- For best results, do not use the Select Steam settings for green beans, artichokes and beets.

Low Steam

The Low Steam setting gives best results to casseroles, roasted vegetables or other foods that you want to cook with more browning, but keep moist.

- Use a low-sided baking dish for best results.
- Preheating is not recommended.

Keep Warm

The Keep Warm function allows hot cooked food to stay warm before serving without drying them out.

For more information see the “Keep Warm” section.

To Cook With High or Low Steam:

Before baking and roasting, position racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section.

1. Turn the SELECTOR knob to SELECT STEAM. The display will be blank and the “High Steam” indicator light will flash on and off.
2. Turn the SET knob to desired SELECT STEAM setting or press ENTER for High Steam. The preset temperature for that setting will appear on the display and the “F” will flash until a temperature is selected.
3. If desired, turn the SET knob to change the temperature. The bake range can be set between 250°F and 450°F (120°C and 230°C).
4. Press the ENTER button. The preset cooking time will appear on the display. The “Oven Timer” indicator light will flash until a time is selected.
5. If desired, turn the SET knob to change the cooking time in 1-minute increments.
6. Press the ENTER button to accept the time.

   NOTE: If the reservoir needs water, 3 tones will sound and the display will flash “FILL.” The tones will repeat every 30 seconds until the reservoir is filled. Pour water into the water inlet until the “Full” indicator light comes on.
7. Once the water reservoir is filled, the display will show “LoAd” in place of “FILL” on the display.

   A tone will also sound prompting the user to open the oven door and insert the item(s) to be cooked.
8. Once the oven door is closed, the oven timer will begin to count down from the set time and the display will alternate the set temperature and the remaining time.
9. When the cooking time ends, “0:00” will appear on the display and 4 tones will sound.

   The oven will remain on. Four reminder tones will sound every minute, and the time will count up in 1-minute increments. The display will alternate between “0:00” and the count-up time until you reset or turn off the oven.
10. Turn the SELECTOR knob to the RESET position when finished cooking.

Water Reservoir Drain Operation

The reservoir will not drain if the oven is on, if the door is closed, or if the water temperature is too hot to drain.

- If the drain button is pressed when the oven is off and the oven door is closed, “OPEn” will appear in the display. Open the door to drain the reservoir.
- If the drain button is depressed while the oven is on 3 tones will sound, “rUn” will appear in the display and the reservoir will not drain.
- If the water temperature is too hot to drain, 3 tones will sound, “Hot” will show in the display and the reservoir will not drain.
- If you will be on vacation or not using your range for an extended period of time, you should drain the water from the reservoir.
- If you plan to winterize your home, you should drain the water from the reservoir.

To drain water from the reservoir:

1. Open oven door and pull oven rack out to stop position. Place a 2 qt (2 L) container under the drain outlet located directly below drain button.
2. Press and hold the DRAIN button. After a 1-second pause, water will begin to flow from the drain outlet. Pressure must be applied continuously to the drain button to continue draining the reservoir.
3. Once the water stops flowing from the drain outlet the reservoir is empty. Release the drain button.

Keep Warm

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven.

The steam-assisted Keep Warm function adds moisture into the oven to keep food from drying out, keeping food warm and moist before serving.

- Do not use Keep Warm to heat cold food. Use only cooked, hot foods with Keep Warm.
- Follow manufacturer's recommendations when warming empty serving bowls and plates.
- For best results, do not cover food with foil or lids.
- Use rack positions 1-4. Do not place food on top rack.
- Check food occasionally if left in the oven for more than 1 hour.
- For best results, hold food in Keep Warm for no longer than 4 hours.

The following chart provides recommendations for different foods within a range of temperatures. The temperature range can be set between 145°F and 200°F (63°C and 93°C). Use these temperatures as a guideline and adjust as required for smaller or larger pieces and quantities of food.

Keep Warm Chart

Setting	Recommended Foods
145°F-160°F (63°C-71°C)	Bread, rolls Fruit pies Coffee cake/pastries
165°F-180°F (74°C-82°C)	Appetizer Casseroles Custard, pumpkin Pies Egg dishes Fish* Meats** Poultry Vegetables
185°F-200°F (85°C-93°C)	Bacon*** French toast Pancakes Waffles***

*Fish must be cooked thoroughly until opaque and flaky.

**Beef must be cooked to at least an internal temperature of 145°F (63°C).

***Arrange in a single layer on a wire cooling rack. Set rack on a baking sheet.

To Use:

1. Turn the SELECTOR knob to SELECT STEAM. The "High Steam" indicator light will appear in the display and flash on and off.
2. Turn the SET knob until the "Keep Warm" indicator light appears in the display and flashes on and off.
3. Press the ENTER button. The default temperature will appear in the display with the "F" flashing.
4. Turn the SET knob to the desired temperature.

   The temperature range can be set between 145°F and 200°F (63°C and 93°C).
5. Press the ENTER button. The "Oven Timer" indicator light will appear in the display and flash on and off until a warming time is selected.
6. Turn the SET knob to the desired warming time. The time will change in 1-minute increments.
7. Press the ENTER button to accept the time. A tone will sound, and "LOAd" will appear in the display.

   NOTE: If the reservoir needs water, 3 tones will sound and the display will flash "FILL." The tones will repeat every 30 seconds until the reservoir is filled. Pour water into the water inlet until the "Full" indicator light comes on. Once the water reservoir is filled, "LoAd" will appear on the display in the place of "FILL."
8. Open the oven door and place item(s) into the oven.
9. Close the oven door. Once the oven door is closed, the oven timer will begin to count down from the set warming time.

   The display will alternate between the set temperature and the remaining time.
10. When the warming time ends, "0:00" will appear in the display and a tone will sound 4 times.

    The oven will remain on. Four reminder tones will sound every minute, and the time will count up in 1-minute increments. The display will alternate between "0:00" and the count-up time until you reset or turn off the oven.
11. Turn the SELECTOR knob to the RESET position when finished cooking.

COOKING CHARTS

Bread Baking Chart

Yeast Breads**

FOOD	OVEN TEMPERATURE	BAKING TIME (in minutes)
Basic White Bread [8½" x 4½" x 2½" (21.6 cm x 11.4 cm x 6.4 cm) pan]		
Recipe: Bake	400°F (200°C)	30*
Auto Steam Breads	375°F (190°C)	25*
Convection Bake	375°F (190°C)	25*
Sixty-Minute Rolls		
Recipe: Bake	425°F (220°C)	12*
Auto Steam Breads	375°F (190°C)	12*
Convection Bake	400°F (200°C)	8*
French Bread [approximately 1½ lbs (680 g) loaves]		
Recipe: Bake	450°F (230°C)	30
Auto Steam Breads	400°F (200°C)	30
Convection Bake	425°F (220°C)	30
Honey Oatmeal Bread [8½" x 4½" x 2½" (21.6 cm x 11.4 cm x 6.4 cm) pan]		
Recipe: Bake	375°F (190°C)	40
Auto Steam Breads	325°F (165°C)	35
Convection Bake	350°F (175°C)	37
Light Rye Bread [approximately 1¼ lbs (567 g) loaves]		
Recipe: Bake	350°F (175°C)	30-45
Auto Steam Breads	325°F (165°C)	34-36
Convection Bake	325°F (165°C)	34-36
Cinnamon Swirl Rounds [12 rolls in a 13" x 9" x 2" (33 cm x 22.9 cm x 5 cm) pan]		
Recipe: Bake	350°F (175°C)	20-25
Auto Steam Breads	325°F (165°C)	19-20
Convection Bake	325°F (165°C)	18-20
Crusty Pizza Dough [14" (35.6 cm) pizza pan with toppings]		
Recipe: Bake	450°F (230°C)	15-20
Auto Steam Breads	425°F (220°C)	12-13
Convection Bake	425°F (220°C)	12-13

*Or until golden brown.

Quick Breads**

FOOD	OVEN TEMPERATURE	BAKING TIME (in minutes)
Banana Nut Bread [9" x 5" x 3" (22.9 cm x 12.7 cm x 7.6 cm) pan]		
Recipe: Bake	350°F (175°C)	40-45
Auto Steam Breads	325°F (165°C)	38-40
Convection Bake	325°F (165°C)	40-45
Baking Powder Biscuits [2" (5 cm) biscuits, rolled to ½" (1.3 cm) thickness]		
Recipe: Bake	450°F (230°C)	12-15
Auto Steam Breads	425°F (220°C)	9-11
Convection Bake	425°F (220°C)	11-13
Bran Muffins [2¾" x 1¼" (7 cm x 3.2 cm) cup size]		
Recipe: Bake	400°F (200°C)	20*
Auto Steam Breads	375°F (190°C)	16*
Convection Bake	375°F (190°C)	15*

*Or until a toothpick inserted into the center comes out clean.

Other Foods

FOOD	OVEN TEMPERATURE	BAKING TIME (in minutes)
Lemon-Poppy Seed Popovers		
Recipe: Bake	400°F (200°C)	40
Auto Steam Breads	375°F (190°C)	40
Convection Bake	375°F (190°C)	30-35
Brie Baked in Pastry		
Recipe: Bake	350°F (175°C)	30-40
Auto Steam Breads	350°F (175°C)	40
Beef Wellington, 2½ lbs (1.1 kg) roast		
Recipe: Bake	400°F (200°C)	50-55*
Auto Steam Breads	375°F (190°C)	60-65*

*To medium-rare and crust golden brown.

**Yeast bread and quick bread recipes from KitchenAid® Stand Mixer Instructions and Recipes, 2001, 9706634 Rev. A.

Desserts Baking Chart

FOOD	OVEN TEMPERATURE	BAKING TIME (in minutes)
Black Satin Fudge Cake [9" (22.9 cm) springform pan]		
Recipe: Bake (in waterbath)	350°F (175°C)	40-45
Auto Steam Desserts	300°F (150°C)	40 or until toothpick comes out slightly moist
Garden Quiche [9" (22.9 cm) pie plate]		
Recipe: Bake (prebaked crust)	350°F (175°C)	30-35
Auto Steam Desserts (do not prebake crust)	375°F (190°C)	28-30 or until knife inserted in center comes out clean
Tawny Pumpkin Pie [9" (22.9 cm) pie plate]		
Recipe: Bake	400°F (200°C)	40-50
Auto Steam Desserts	375°F (190°C)	48-50 or until knife inserted in center comes out clean
Bread Pudding [8" x 8" x 2" (20.3 cm x 20.3 cm x 5 cm) baking dish]		
Recipe: Bake	325°F (165°C)	35-40
Auto Steam Desserts	300°F (150°C)	35 or until knife inserted in center comes out clean
Chocolate Souffle [2 qt (2 L) souffle dish]		
Recipe: Bake	375°F (190°C)	35-40
Auto Steam Desserts	325°F (165°C)	40 or until knife inserted under “top hat” comes out clean
Banana Souffle [1½ qt (1.4 L) souffle dish]		
Recipe: Bake	375°F (190°C)	35
Auto Steam Desserts	325°F (165°C)	40 or until golden brown
Cheese Souffle [2 qt (2 L) souffle dish]		
Recipe: Bake	350°F (175°C)	50
Auto Steam Desserts	325°F (165°C)	55 or until knife inserted near center comes out clean
Mushroom-Onion Tartlet (miniature muffin tins)		
Recipe: Bake	375°F (190°C)	15-20
Auto Steam Desserts	350°F (175°C)	23 or until egg mixture is puffed and golden brown
Sweet Potato Puff [9" (22.9 cm) pie plate]		
Recipe: Bake	400°F (200°C)	20
Auto Steam Desserts	375°F (190°C)	28 or until set
Double Crust Apple Pie [9" (22.9 cm) pie plate]		
Recipe: Bake	400°F (200°C)	40-50
Auto Steam Desserts	375°F (190°C)	50-55
Pecan Pie [9" (22.9 cm) pie plate]		
Recipe: Bake	350°F (175°C)	45-50
Auto Steam Desserts	325°F (165°C)	50-55 or until knife inserted near center comes out clean
Custard Pie [9" (22.9 cm) pie plate])		
Recipe: Bake	350°F (175°C)	40-45
Auto Steam Desserts	325°F (165°C)	40 or until knife inserted near center comes out clean
Crème Brulee [6 oz (177.4 mL) cups]		
Recipe: Bake in water bath	250°F (120°C)	60-90
Auto Steam Desserts	250°F (120°C)	28 or until set
Cheesecake [9" (22.9 cm) springform pan]		
Recipe: Bake in water bath	325°F (165°C)	55-60
Auto Steam Desserts	275°F (135°C)	48 or until set

Fish and Shellfish Cooking Chart

Fish

FOOD	OVEN TEMPERATURE	COOKING TIME (in minutes)	OVEN TEMPERATURE	COOKING TIME (in minutes)
	For fish similar to cooking in parchment paper, use the 340°F (170°C) setting.		If a little browning is desired, use the 425°F (220°C) setting.	
Fillets, ¼" (0.6 cm) thick				
Auto Steam Fish	340°F (170°C)	8-9	425°F (220°C)	Not recommended
Convection Bake (preheated)	Not recommended		425°F (220°C)	5-6
Fillets, ½" (1.3 cm) thick				
Auto Steam Fish	340°F (170°C)	10-12	425°F (220°C)	11-13
Convection Bake (preheated)	Not recommended		425°F (220°C)	9-11
Fillets, ¾" (1.9 cm) thick				
Auto Steam Fish	340°F (170°C)	11-13	425°F (220°C)	9-13
Convection Bake (preheated)	Not recommended		425°F (220°C)	8-12
Fillets, 1" (2.5 cm) thick				
Auto Steam Fish	340°F (170°C)	12-14	425°F (220°C)	13-15
Convection Bake (preheated)	Not recommended		425°F (220°C)	10-12
Fillets, 1½" (3.8 cm) thick				
Auto Steam Fish	340°F (170°C)	20-22	425°F (220°C)	20-22
Convection Bake (preheated)	Not recommended		425°F (220°C)	20-22
Whole, dressed 1" (2.5 cm) thick				
Auto Steam Fish	340°F (170°C)	13-14	400°F (200°C)	12-13
Convection Bake (preheated)	Not recommended		400°F (200°C)	12-15

Shellfish

FOOD	OVEN TEMPERATURE	COOKING TIME (in minutes)
Scallops (10-20 ct)		
Select Steam, High	250°F (120°C)	11-12
Convection Bake (preheated)	400°F (200°C)	8-12
Scallops (20-30 ct)		
Select Steam, High	250°F (120°C)	10-11
Convection Bake (preheated)	400°F (200°C)	5-6
Shrimp (16-20 ct)		
Select Steam, High	250°F (120°C)	9-10
Convection Bake (preheated)	400°F (200°C)	7-8
Shrimp (26-30 ct)		
Select Steam, High	250°F (120°C)	8-9
Convection Bake (preheated)	400°F (200°C)	6-7
Lobster Tail [10-12 oz (283-340 g)]		
Select Steam, High	250°F (120°C)	19-21
Convection Bake (preheated)	Not recommended	
Lobster Tail [16-20 oz (454-567 g)]		
Select Steam, High	250°F (120°C)	33-37
Convection Bake (preheated)	Not recommended	

High Steam Cooking Chart

VEGETABLES* - arrange in a single layer	OVEN TEMPERATURE	COOKING TIME (in minutes)
Asparagus spears	250°F (120°C)	12-18
Broccoli, cut up	250°F (120°C)	18-20
Cauliflower flowerets	250°F (120°C)	16-18
Cauliflower, whole	250°F (120°C)	24-25
Corn on cob without husk	250°F (120°C)	20-24
Corn on cob with husk, no soaking required	250°F (120°C)	19-21
Zucchini, sliced	250°F (120°C)	12-13
Acorn squash halves	250°F (120°C)	25-40 (depending on size)
Mushrooms, small whole	250°F (120°C)	11-12
Carrots, whole	250°F (120°C)	20-21
Potatoes, tiny new	250°F (120°C)	19-20

*Artichokes, green beans and beets not recommended.

OTHER FOODS	OVEN TEMPERATURE	COOKING TIME (in hours and minutes)
Steamed Pudding [2½ qt (2.4 L) dish]		
Recipe: Steamed on the cooktop		3 hrs 30 min
High Steam	250°F (120°C)	2 hrs 25 min or until toothpick inserted comes out clean
Lasagna [2 qt (2 L) rectangular baking dish]		
Recipe: Bake	375°F (190°C)	30-35 min
High Steam	350°F (170°C)	23 min or until heated through
Bratwurst, fresh		
High Steam	250°F (120°C)	17 min - or to 160°F (71°C) to 165°F (74°C) internal temperature
Steamed Dumplings		
Recipe: Steamed on the cooktop		10 minutes over rapidly boiling water
High Steam	250°F (120°C)	12 min - or to 160°F (71°C) to 165°F (74°C) internal temperature
Steamed Pork Buns		
Recipe: Steamed on the cooktop		10 minutes over rapidly boiling water
High Steam	250°F (120°C)	15 min - or to 160°F (71°C) internal temperature
Fresh Corn Tamales with Roasted Red Peppers		
Recipe: Steamed on the cooktop		1 hr
High Steam	250°F (120°C)	50 min
Stuffed Green Peppers		
Recipe: Bake	375°F (190°C)	15 min
High Steam	350°F (170°C)	20 min or until heated through

Low Steam Cooking Chart

FOODS	OVEN TEMPERATURE	COOKING TIME (in minutes)
Cheese Strata [8" x 8" x 2" (20.3 cm x 20.3 cm x 5 cm) baking dish]		
Recipe: Bake	325°F (165°C)	45-50
Low Steam	300°F (150°C)	30 or until set
Baked Apples (4 medium)		
Recipe: Bake	350°F (170°C)	40-45
Low Steam	325°F (165°C)	15 or until tender
Chicken Pot Pie [8" x 8" x 2" (20.3 cm x 20.3 cm x 5 cm) baking dish]		
Recipe: Bake	450°F (230°C)	12-15
Low Steam	350°F (170°C)	25 or until pastry is golden brown
Scalloped Corn [8" x 8" x 2" (20.3 cm x 20.3 cm x 5 cm) baking dish]		
Recipe: Bake	350°F (170°C)	35
Low Steam	300°F (150°C)	35 - or until knife inserted near center comes out clean
Cheese Stuffed Chicken in Phyllo		
Recipe: Bake	350°F (170°C)	30-35
Low Steam	350°F (170°C)	40 or until chicken is tender and no longer pink
Chicken Breasts, boneless, skinless		
Recipe: Bake	350°F (170°C)	30
Low Steam	350°F (170°C)	25 or until chicken is tender and no longer pink
Fennel-Lemon Roasted Vegetables		
Recipe: Bake	450°F (230°C)	40
Low Steam	400°F (200°C)	25 or until vegetables are tender
Roasted Fingerling Potatoes		
Recipe: Bake	350°F (170°C)	40
Low Steam	350°F (170°C)	33 or until potatoes are tender
Roasted Potatoes, tiny new		
Recipe: Bake	350°F (170°C)	40
Low Steam	350°F (170°C)	34 or until potatoes are tender
Stuffed Mushrooms		
Recipe: Bake	425°F (220°C)	8-10
Low Steam	350°F (170°C)	16 or until heated through
Baked Stuffed Tomatoes		
Recipe: Bake	350°F (170°C)	15
Low Steam	325°F (165°C)	12-14 or until heated through
Meat Loaf, 7" x 3" x 2" (17.8 cm x 7.6 cm x 5 cm) loaf, 1 lb (454 g) meat		
Recipe: Bake	350°F (170°C)	45-50
Low Steam	350°F (170°C)	40 or until done (160°F [71°C])
Swedish Meatballs, 1½" (3.8 cm) diameter		
Recipe: Cooked in a skillet	Medium-high heat	10
Low Steam	350°F (170°C)	15-16 or until done (160°F [71°C])

Meats and Poultry Roasting Chart

- Place meat or poultry on the convection roasting rack set on top of the broiler pan.
- Insert a meat thermometer.
- Start in an unheated oven.
- Roast at the oven temperature recommended for the time given or until the thermometer reaches the specified temperature for doneness.
- Cover with foil and let stand for 10 to 20 minutes before carving.
- The temperature will rise during standing time.
- The temperature will rise more for meats and poultry roasted with steam-assisted convection than those roasted with Convection Roast.

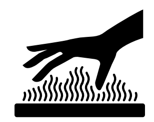
FOOD	OVEN TEMPERATURE	COOKING TIME (in hours and minutes)	MINUTES PER 1 LB (454 g)	INTERNAL TEMPERATURE
Beef				
Beef Rib Roast, from small end [4-5 lbs (1.8-2.3 kg)]				
Auto Steam Meats				
medium-rare	325°F (160°C)	1:30-1:45	18-22	130°F (54°C)
medium	325°F (160°C)	1:30-2:15	23-26	145°F (63°C)
Convection Roast				
medium-rare	325°F (160°C)	1:45-2:00	26-30	135°F (57°C)
medium	325°F (160°C)	2:00-3:00	30-37	150°F (65°C)
Beef Rib Eye Roast [4-4½ lbs (1.8-2 kg)]				
Auto Steam Meats				
medium-rare	350°F (175°C)	1:30-1:45	23-27	130°F (54°C)
medium	350°F (175°C)	2:00-2:15	26-31	145°F (63°C)
Convection Roast				
medium-rare	350°F (175°C)	2:00-2:15	26-28	135°F (57°C)
medium	350°F (175°C)	2:15-2:45	31-36	150°F (65°C)
Beef Sirloin Roast, boneless [4-5 lbs (1.8-2.3 kg)]				
Auto Steam Meats				
medium-rare	325°F (160°C)	1:30-2:00	19-21	130°F (54°C)
medium	325°F (160°C)	1:45-2:15	20-25	145°F (63°C)
Convection Roast				
medium-rare	325°F (160°C)	1:45-2:15	23-27	135°F (57°C)
medium	325°F (160°C)	2:30-3:00	30-32	150°F (65°C)
Pork				
Pork Top Loin Roast, single loin [boneless 2-2½ lbs (1-1.1 kg)]				
Auto Steam Meats	325°F (160°C)	1:00-1:15	27-32	145°F (63°C)
Convection Roast	325°F (160°C)	1:15-1:30	31-37	150°F (65°C)
Pork Top Loin Roast, double loin, tied [boneless 3-4 lbs (1.4-1.8 kg)]				
Auto Steam Meats	325°F (160°C)	1:30-1:45	24-28	145°F (63°C)
Convection Roast	325°F (160°C)	1:45-2:00	25-32	150°F (65°C)
Pork Loin Center Rib Roast [3-4 lbs (1.4-1.8 kg)]				
Auto Steam Meats	325°F (160°C)	1:30-1:45	22-27	145°F (63°C)
Convection Roast	325°F (160°C)	1:30-2:00	30-40	150°F (65°C)
Pork Tenderloin [¾-1 lb (340-454 g)]				
Auto Steam Meats	425°F (220°C)	0:25-0:33	30-36	145°F (63°C)
Convection Roast	425°F (220°C)	0:30-0:33	32-38	150°F (65°C)
Ham, fully cooked shank [8-8½ lbs (3.6-3.9 kg)]				
Auto Steam Meats	300°F (150°C)	1:45-2:00	13-14	125°F (52°C)
Convection Roast	300°F (150°C)	2:30-2:45	19-20	130°F (54°C)

FOOD	OVEN TEMPERATURE	COOKING TIME (in hours and minutes)	MINUTES PER 1 LB (454 g)	INTERNAL TEMPERATURE
Lamb				
Leg of Lamb [6-6½ lbs (2.7-2.9 kg)]				
Auto Steam Meats	325°F (165°C)	1:30-2:00	15-19	130°F (54°C)
Convection Roast	325°F (165°C)	2:00-2:15	18-20	135°F (57°C)
Lamb Rib Roast [3-3½ lbs (1.4-1.6 kg)]				
Auto Steam Meats	400°F (200°C)	1:00-1:05	17-21	130°F (54°C)
Convection Roast	400°F (200°C)	1:00-1:10	15-19	135°F (57°C)
Chicken				
Chicken, broiler-fryer [4-4½ lbs (1.8-2 kg)]				
Auto Steam Poultry	350°F (175°C)	0:40-1:05	9-17	180°F (82°C)
Convection Roast	350°F (175°C)	1:00-1:15	13-20	180°F (82°C)
Chicken, roasting [4-6½ lbs (1.8-2.9 kg)]				
Auto Steam Poultry	350°F (175°C)	1:00-1:15	12-15	180°F (82°C)
Convection Roast	350°F (175°C)	1:15-1:30	14-18	180°F (82°C)
Turkey				
Turkey [10-12 lbs (4.5-5.4 kg)]				
Auto Steam Poultry	325°F (165°C)	1:00-1:30	6-8	180°F (82°C)
Convection Roast	325°F (165°C)	1:30-2:15	9-12	180°F (82°C)
Turkey [14-17 lbs (6.4-7.7 kg)]				
Auto Steam Poultry	300°F (150°C)	1:30-2:00	6-8	180°F (82°C)
Convection Roast	300°F (150°C)	2:15-3:15	9-12	180°F (82°C)
Turkey [20-24 lbs (9-10.9 kg)]				
Auto Steam Poultry	300°F (150°C)	2:00-2:30	6-7	180°F (82°C)
Convection Roast	300°F (150°C)	3:00-4:00	9-12	180°F (82°C)
Turkey Breast, half [2-2½ lbs (1-1.1 kg)]				
Auto Steam Poultry	325°F (165°C)	0:50-1:00	20-27	170°F (77°C)
Convection Roast	325°F (165°C)	1:15-1:30	31-36	170°F (77°C)
Turkey Breast, whole [4-5½ lbs (1.8-2.5 kg)]				
Auto Steam Poultry	325°F (165°C)	1:00-1:30	12-14	170°F (77°C)
Convection Roast	325°F (165°C)	1:45-2:00	18-22	170°F (77°C)
Duck				
Duck [5-6 lbs (2.3-2.7 kg)]				
Auto Steam Poultry	325°F (165°C)	1:15-1:30	13-15	180°F (82°C)
Convection Roast	325°F (165°C)	1:30-1:45	15-20	180°F (82°C)
Goose				
Goose [11½-12 lbs (5.2-5.4 kg)]				
Auto Steam Poultry	325°F (165°C)	1:00-1:30	6-8	180°F (82°C)
Convection Roast	325°F (165°C)	1:30-1:45	8-9	180°F (82°C)
Cornish Hens				
Cornish Hens [22 oz (624 g)]				
Auto Steam Poultry	350°F (175°C)	0:30-0:33	22-24	180°F (82°C)
Convection Roast	350°F (175°C)	0:45-0:50	33-36	180°F (82°C)

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle

⚠WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. See "Oven Vent" section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See "General Cleaning" section for more information.
- Hand clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc. enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

The oven is preset for a non-adjustable 3-hour, 30-minute clean cycle.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. Do not wipe down any of the inside surfaces until the oven has completely cooled down. Applying a cool damp cloth to the inner door glass before it has cooled completely could result in the glass breaking.

The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

To Self-Clean:

Before self-cleaning, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Turn the SELECTOR knob to CLEAN.
2. Turn the SET knob to "On."
3. Press the ENTER button. "CLn" will appear in the display.

To Stop Self-Clean anytime:

Turn the SELECTOR knob to the RESET position or press the CANCEL button. If the oven temperature is too high, the door will remain locked. It will not unlock until the oven cools.

Descaling

Descaling Steps

1. Drain the reservoir following the instructions in the "Water Reservoir Drain Operation" section.
2. Turn the Selector knob to AUTO or SELECT STEAM.
3. Prepare a descaling solution. Use a packaged descaling agent or descaling tablets, or mix a solution of 4 cups (1,000 mL) white vinegar and 4 cups (1,000 mL) water.
4. Pour the descaling solution into the water fill inlet.
5. Leave the descaling solution in the range for 2 hours.
6. Drain the descaling solution.
7. Turn the Selector knob to AUTO or SELECT STEAM and fill the reservoir with clean water.
8. Drain the reservoir and fill again with clean distilled water.

To Reset the Descale Indicator after Descaling the System:

1. Turn the selector knob to SELECT STEAM. The display will be blank, and the "High Steam" indicator light will flash on and off.
2. If the water level indicator light is at the "Empty" level, add water until the "Half" level is indicated.
3. Press the ENTER button to select HIGH STEAM and set 250°F as the cooking temperature.
4. Press the ENTER button. The preset cooking time will appear in the display. Set the cook time to "15:00" (minutes).
5. Press the ENTER button to accept the cooking time. The display will read "LoAd."
6. Open and close the oven door. After about 10 minutes the "Descale" indicator will turn off.
7. If the descale indicator does not turn off, this means the descale process did not completely remove the deposits from the boiler, and the descale process should be repeated.
8. The descale indicator may be manually turned off by turning the selector knob to RESET and depressing the CANCEL button for 5 seconds.

NOTE: If the descaling process was not completed correctly, the descale indicator will turn on the next time a steam-assisted cooking function is used.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:

  Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.

STAINLESS STEEL

To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

Cleaning Method:

- Stainless Steel Cleaner & Polish (not included):

  See “Assistance or Service” section to order.

- Liquid detergent or all-purpose cleaner:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

- Vinegar for hard water spots

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while wet.

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

Do not clean in dishwasher.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:

  Clean as soon as cooktop, grates and caps are cool.

SURFACE BURNERS

Sealed Burner models

See “Sealed Surface Burners” section.

DRIP TRAY (below oven door)

To avoid damage to the drip tray, do not use gritty washcloths or some paper towels.

Cleaning Method:

Wipe out drip tray with a soft cloth or sponge.

COOKTOP CONTROLS

Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

Do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position.

Do not remove seals under knobs.

NOTE: When replacing knobs after cleaning either the surface burner controls, make sure the knobs are replaced to the correct location.

Cleaning Method:

- Soap and water or dishwasher:

  Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL

Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

Cleaning Method:

- Soap and water.

  Wash, rinse and dry with a soft cloth.

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:

  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

SIMMER PLATE

Do not clean in dishwasher.

Cleaning Method:

- Liquid detergent and water.

  Wipe with damp cloth or sponge then rinse with clean water and wipe dry.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle:

  See “Self-Cleaning Cycle” first.

OVEN RACKS AND ROASTING RACKS

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle:

  See “Self-Cleaning Cycle” first. Remove racks or they will discolor and become harder to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

- Steel-wool pad

BROILER PAN AND GRID

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

Cleaning Method:

- Mildly abrasive cleanser:

  Scrub with wet scouring pad.

- Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water:

  Soak for 20 minutes, then scrub with scouring or steel wool pad.

- Oven cleaner:

  Follow product label instructions.

Porcelain enamel only, not chrome

- Dishwasher

DESCALING

Cleaning Method:

- See the "Descaling" section.

  Packaged descaling agent or decalcification tablets: Follow the directions on the package.

- White vinegar and water:
  Mix a solution of 4 cups (1,000 mL) white vinegar and 4 cups (1,000 mL) water.

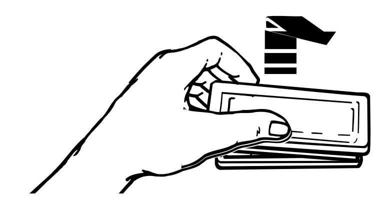
Oven Lights

The oven lights are 12-volt, 5-watt maximum halogen bulbs. They will come on when the oven door is opened. The oven lights will not work during the Self-Cleaning cycle. When the oven door is closed, press OVEN LIGHT switch to AUTO to turn on the light. Press OFF to turn off the light.

To Replace:

Before replacing, make sure the oven is off and cool.

1. Disconnect power.
2. Remove glass light cover by grasping the front edge and pulling away from oven.



3. Remove bulb from socket.
4. Replace bulb, using tissue or wearing cotton gloves to handle bulb. Do not touch bulb with bare fingers.
5. Replace bulb cover by snapping back into wall.
6. Reconnect power.

Oven Door

⚠WARNING

Excessive Weight Hazard

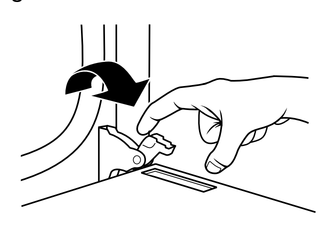
Use two or more people to move and install range.

Failure to do so can result in back or other injury.

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

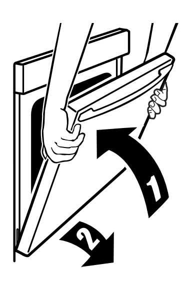
To Remove:

1. Open oven door all the way.
2. Flip up the hinge latch on each side.



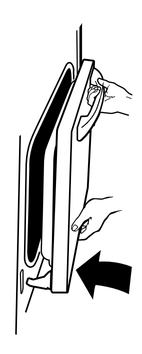
3. Close the oven door as far as it will shut.
4. Lift the oven door while holding both sides.

   Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.



To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door.



2. Open the oven door.

   You should hear a "click" as the door is set into place.

3. Move the hinge levers back to the locked position. Check that the door is free to open and close. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.

Surface burners will not operate

- **Is this the first time the surface burners have been used?**
  Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
- **Is the control knob set correctly?**
  Push in knob before turning to a setting.
- **Are the burner ports clogged?**
  See "Sealed Surface Burners" section.
- **Are the burner caps positioned properly?**
  See "Sealed Surface Burners" section.

Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Are the burner ports clogged?**
  See "Sealed Surface Burners" section.
- **Are the burner caps positioned properly?**
  See "Sealed Surface Burners" section.
- **Is propane gas being used?**
  The appliance may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.

Surface burner makes popping noises

- **Is the burner wet?**
  Let it dry.

Burner igniter sparks but burners do not light

- **Is there continuous sparking, but the burner does not light?**
  Be sure gas supply to range is turned on. If the problem continues, discontinue use of the surface burners and contact a service technician.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
  Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
  See "Cookware" section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**
  See "Cooktop Controls" section.
- **Is the appliance level?**
  Level the appliance. See the Installation Instructions.

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?**
  See "Electronic Oven Control" section.

Steam is not visible

- This is normal. Many steam-assisted cycles do not have visual steam.

Cooling fan runs during baking, broiling or cleaning

- It is normal for the fan to automatically run while the oven is in use to cool the electronic control, and may run for up to 45 minutes after oven has been turned off.

Convection fan not operating

- The convection fan cycles on and off during the Desserts cycle.
- If the oven door is opened, the fan turns off.

Display shows messages

- **Is the display showing "PF,"?**
  There has been a power failure. Clear the display. See "Display" section. Reset the clock if needed. See "Clock" section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?**
  Call for service.

Self-Cleaning Cycle will not operate

- **Is the oven door open?**
  Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?**
  See "Self-Cleaning Cycle" section.

Water will not drain from the reservoir

- **Is the oven off?**
  Turn off the oven.
- **Is the oven door open?**
  Open the oven door.
- **Water temperature may be too hot to drain.**
  Wait for the water temperature to decrease.

Water reservoir will not fill

- **Is the oven in the Auto Steam or Select Steam mode?**
  Turn the selector knob to Auto Steam or Select Steam setting.
- **Is the "FuLL" indicator light on?**
  Select Auto or Select Steam and verify that the reservoir is "full."

Oven cooking results not what expected

- **Is the appliance level?**
  Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?**
  Increase or decrease temperature 25°F (14°C).
- **Was the oven preheated?**
  For recipes that call for preheating, wait for oven to preheat before placing food in oven.
- **Is the proper bakeware being used?**
  See "Bakeware" section.
- **Are the racks positioned properly?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
  Make sure batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
  Increase or decrease baking or roasting time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
  Oven peeking releases oven heat (and moisture during a steam-assist cycle), this may result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
  Decrease oven temperature 15° F to 25°F (9°C to 14°C).
- **Are pie crust edges browning early?**
  Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

Steam-assisted cooking results not what expected

- **Was the oven preheated?**
  Preheating is not recommended for most steam-assisted cooking functions. See "Steam-Assisted Cooking" section.
- **Is the oven hot from previous cooking?**
  Allow the oven to cool before steam cooking.
- **Are food items overdone?**
  Remove food at a lower internal temperature. Food will continue to cook for a period of time after a steam-assisted cycle is complete. Internal temperatures may increase 10°F to 20°F (5°C to 10°C) during standing time.
- **Are food items too brown?**
  Browning occurs early in the Meats and Poultry cycles. This is normal. Do not restart the cycle. This will start the browning phase over again, browning food even more.

  If you wish to lower the cooking temperature, see the "Changing Time and Temperature" section.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. These factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new KITCHENAID® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest KitchenAid designated service center.

In the U.S.A.

Call the KitchenAid Customer eXperience Center toll free: **1-800-422-1230.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. KitchenAid designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the KitchenAid designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid with any questions or concerns at:

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories U.S.A.

To order accessories, call the KitchenAid Customer eXperience Center toll free at **1-800-442-9991** and follow the menu prompts. Or visit our website at **www.kitchenaid.com** and click on "Shop-Online," then "Accessories." Portable appliances, bakeware, cookware, gadgets and textiles are also available.

Accessories List

KitchenAid® Stainless Steel Cleaner & Polish
(stainless steel models)
Order Part Number 8171420

Cooktop Cleaner
(porcelain or glass cooktop surfaces)
Order Part Number 31464

Cooktop Protectant
(porcelain or glass cooktop surfaces)
Order Part Number 31463

Gas Grate & Drip Pan Cleaner
Order Part Number 31617

All-Purpose Appliance Cleaner
Order Part Number 31662

In Canada

Call the KitchenAid Canada Customer Interaction Centre toll free: **1-800-807-6777.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. KitchenAid Canada designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid Canada with any questions or concerns at:

Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories List

KitchenAid® Stainless Steel Cleaner & Polish
(stainless steel models)
Order Part Number 8171420

Cooktop Cleaner
(porcelain or glass cooktop surfaces)
Order Part Number 31464B

Cooktop Protectant
(porcelain or glass cooktop surfaces)
Order Part Number 31463B

Gas Grate & Drip Pan Cleaner
Order Part Number 31617B

All-Purpose Appliance Cleaner
Order Part Number 31662B

KITCHENAID® DUAL FUEL RANGE WARRANTY

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid or KitchenAid Canada (hereafter "KitchenAid") will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a KitchenAid designated service company.

SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY ON CERTAIN COMPONENT PARTS

In the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid or KitchenAid Canada will pay for factory specified parts for the following components if defective in materials or workmanship:

- Electric elements
- Gas burners
- Solid state touch control system parts

SECOND THROUGH TENTH YEAR LIMITED WARRANTY ON STEAM-ASSIST OVEN CAVITY AND DOORS

In the second through tenth years from date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid will pay for factory specified parts for the porcelain oven cavity/inner door if the part rusts through due to defects in materials or workmanship.

ITEMS KITCHENAID WILL NOT PAY FOR

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you how to use your major appliance, to replace or repair house fuses or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Those consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by KitchenAid.
5. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
6. Pickup and delivery. This major appliance is designed to be repaired in the home.
7. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
8. Expenses for travel and transportation for product service in remote locations.
9. The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. KITCHENAID SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

Outside the 50 United States and Canada, this warranty does not apply. Contact your authorized KitchenAid dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," additional help can be found by checking the "Assistance or Service" section or by calling KitchenAid. In the U.S.A., call **1-800-422-1230**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

9/05

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name ____________________

Address ____________________

Phone number ____________________

Model number ____________________

Serial number ____________________

Purchase date ____________________

Notes

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, les renseignements dans ce manuel doivent être observés pour réduire au minimum les risques d'incendie ou d'explosion ou pour éviter des dommages au produit, des blessures ou un décès.

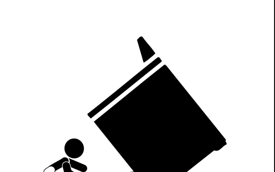
– Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

– QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :
- **Ne pas tenter d'allumer un appareil.**
- **Ne pas toucher à un commutateur électrique.**
- **Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.**
- **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz d'un téléphone voisin. Suivre ses instructions.**
- **À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.**

– L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

La bride antibasculement

Dans les conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

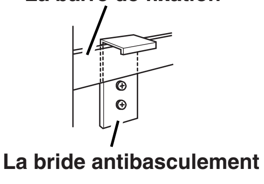
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

Joindre la bride antibasculement sur le mur en arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- **Glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au mur en arrière de la cuisinière.**
- **Glisser de nouveau la cuisinière complètement vers l'arrière de sorte que la bride antibasculement est par-dessus la barre de fixation arrière de la cuisinière.**

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, FAIRE GLISSER LA CUISINIÈRE COMPLÈTEMENT VERS L'AVANT, VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTI-BASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU MUR SITUÉ DERRIÈRE LA CUISINIÈRE ET FAIRE GLISSER LA CUISINIÈRE COMPLÈTEMENT VERS L'ARRIÈRE JUSQU'À CE QUE L'ENTRETOISE ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SE TROUVE SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines de four sèches – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils aient suffisamment refroidi. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- Garnissages protecteurs – Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle soit tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations nocives lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à la position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.
- Installation correcte – Une fois installée, la cuisinière doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, au *National Electrical Code ANSI/NFPA 70*. Au Canada, la cuisinière doit être reliée à la terre conformément au Code canadien des installations électriques.
- Déconnecter la source de courant électrique avant d'intervenir sur l'appareil.
- Des blessures peuvent résulter d'un mauvais usage des portes ou tiroirs de l'appareil – par exemple marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Maintenir la zone de la cuisinière à l'abri des matériaux combustibles, essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.
- La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être ajustée de façon à ne pas dépasser du bord de l'ustensile de cuisson.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et les autres ustensiles. Essuyer tout excès de renversement avant de commencer un programme de nettoyage.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter l'ensemble des articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées ci-dessous peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

Tableaux de commande

Modèle de 36" (91,4 cm)

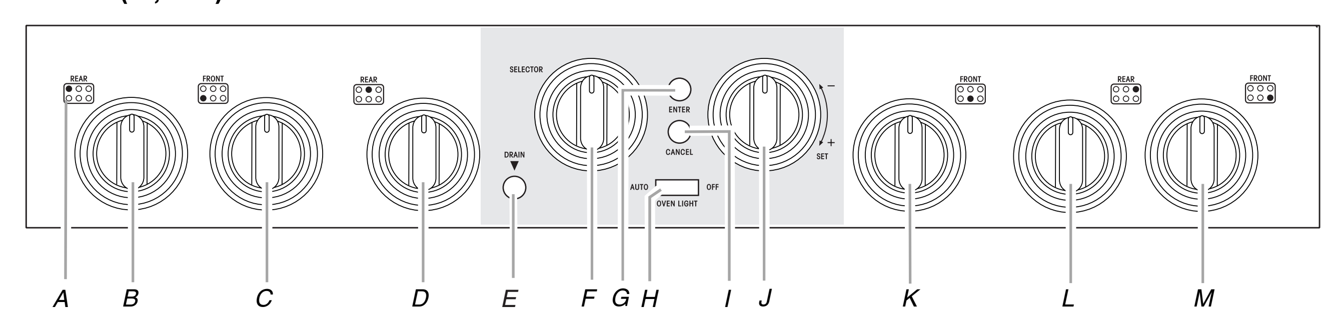


Table de cuisson

A. Repère de brûleur de surface
B. Bouton de commande arrière gauche (15 000 Btu/h)
C. Bouton de commande avant gauche (6 000 Btu/h)
D. Bouton de commande arrière central (15 000 Btu/h)

Four

E. Bouton de vidange
F. Bouton de sélection du four (sélectionne les fonctions du four)
G. Bouton Enter (entrée)
H. Interrupteur de lampe du four
I. Bouton Cancel (annulation)
J. Bouton de réglage du four (sélectionne les options d'injection de vapeur, la durée et la température)

Table de cuisson

K. Bouton de commande avant central (15 000 Btu/h
L. Bouton de commande arrière droit (15 000 Btu/h)
M. Bouton de commande avant droit (6 000 Btu/h)

Modèle de 30" (76,2 cm)

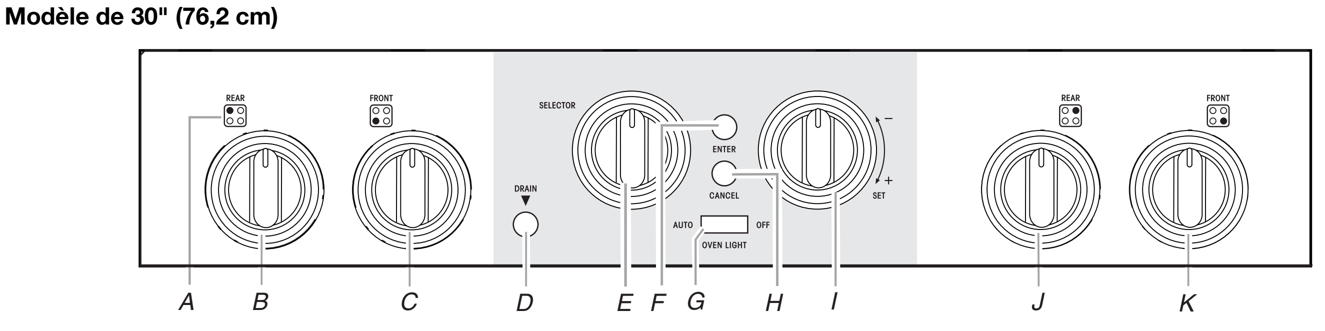


Table de cuisson

A. Repère de brûleur de surface
B. Bouton de commande arrière gauche (15 000 Btu/h)
C. Bouton de commande avant gauche (15 000 Btu/h)

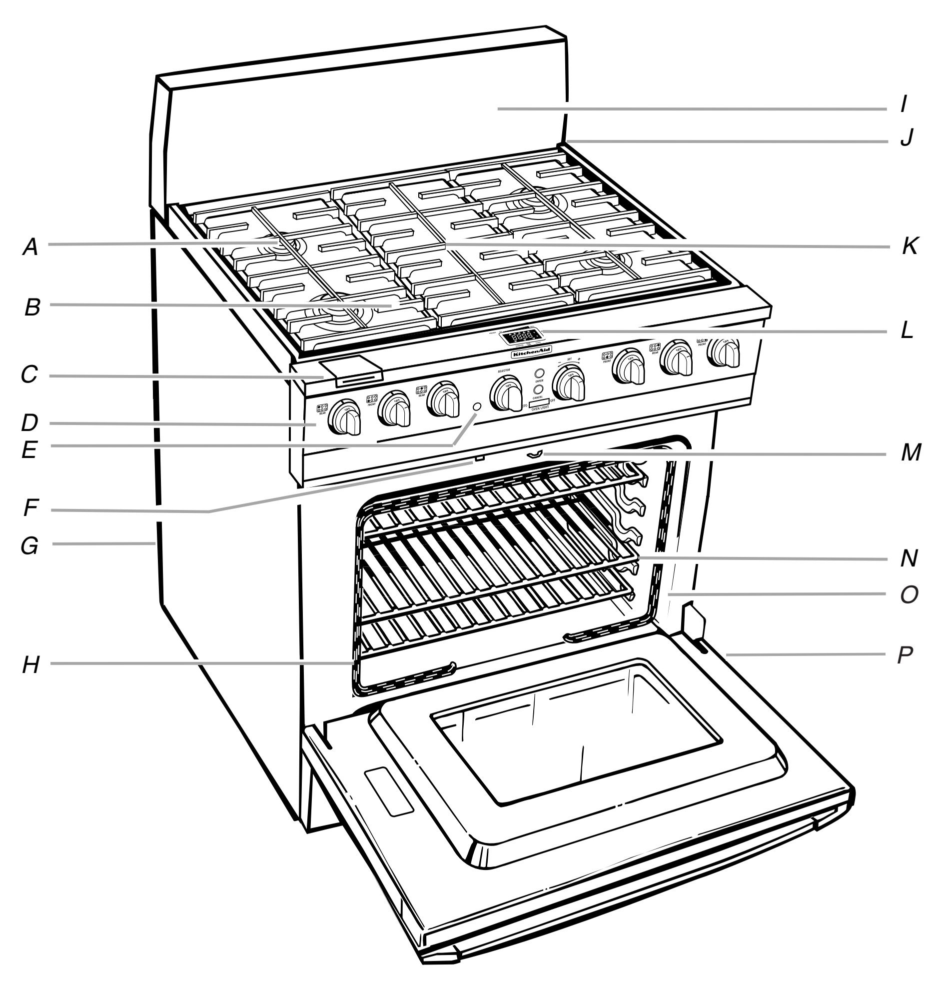
Four

D. Bouton de vidange
E. Bouton de sélection du four (sélectionne les fonctions du four)
F. Bouton Enter (entrée)
G. Interrupteur de lampe du four
H. Bouton Cancel (annulation)
I. Bouton de réglage du four (sélectionne les options d'injection de vapeur, la durée et la température)

Table de cuisson

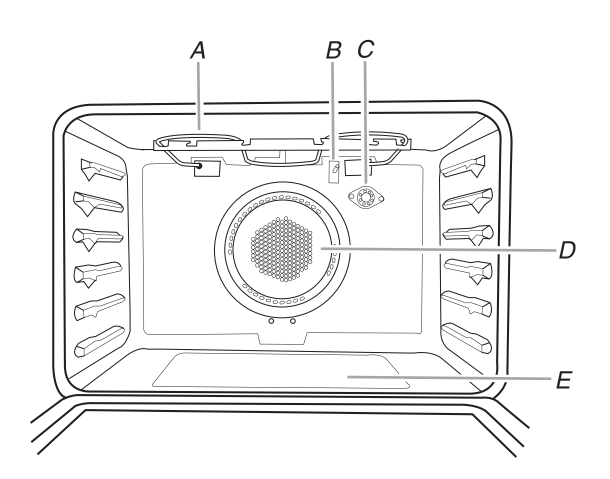
J. Bouton de commande arrière droit (15 000 Btu/h)
K. Bouton de commande avant droit (15 000 Btu/h)

Cuisinière



A. Brûleur de surface
B. Grille du brûleur de surface
C. Orifice de remplissage pour l'eau
D. Tableau de commande
E. Bouton de vidange
F. Orifice de sortie de vidange
G. Détendeur (arrière de l'appareil)
H. Joint d'étanchéité de la porte
I. Dosseret en acier inoxydable (garniture en îlot non illustrée)
J. Connecteur à 2 conducteurs (non illustré; arrière de l'appareil - non utilisable par le client - pour test à l'usine seulement)
K. Grille de remplissage ou centrale
L. Afficheur de la commande électronique du four
M. Loquet d'autonettoyage
N. Grille du four
O. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série (située sous la garniture latérale)
P. Plateau ramasse-gouttes (sous la porte du four)

Intérieur du four



A. Élément de cuisson au gril
B. Capteur de la cavité du four
C. Orifice d'injection de vapeur
D. Ventilateur de convection et élément en anneau (non visibles)
E. Élément de cuisson au four (non visible)

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Commandes de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

IMPORTANT : Cette table de cuisson a été configurée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Si vous souhaitez utiliser du gaz propane, une trousse de conversion au gaz propane est fournie avec la cuisinière. Voir les instructions incluses avec la trousse de conversion au gaz propane pour des détails sur la réalisation de cette conversion.

Des allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface lorsque les boutons de commande sont tournés à LITE.

Les grands brûleurs (15 000 Btu/h [unités thermales britanniques]) fournissent le réglage de chaleur le plus élevé et sont idéals pour faire cuire de grandes quantités d'aliments ou de liquides, en utilisant de grandes marmites et casseroles. Pour le mijotage, utiliser la plaque de mijotage fournie avec la cuisinière.

Les petits brûleurs (6 000 Btu/h) permettent un contrôle plus précis du mijotage au réglage le plus bas et sont idéals pour la cuisson de plus petites quantités d'aliments, en utilisant des marmites et casseroles plus petites.

Avant de régler un bouton de commande, placer l'ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.

REMARQUE : Vérifier visuellement que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, guetter un déclic. Si aucun déclic ne se fait entendre, éteindre le brûleur. Vérifier si le disjoncteur ne s'est pas déclenché ou si un fusible n'est pas grillé.

Vérifier que le bouton de commande est complètement enfoncé sur la tige de la soupape. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien de réparation qualifié.

La liaison à la terre et la polarité appropriées sont nécessaires pour le bon fonctionnement du système d'allumage électrique. Si la prise de courant murale ou la boîte de connexion ne fournit pas la polarité correcte, l'allumeur deviendra relié à la terre et pourra occasionnellement émettre un déclic, même après l'allumage du brûleur. Faire vérifier la prise murale ou la boîte de connexion par un technicien de réparation qualifié pour voir si la polarité du câblage est correcte.

Réglage :

1. Pousser et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LITE.

   Tous les brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton est tourné à LITE produira une flamme.

2. Tourner le bouton n'importe où entre HI et LO. Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
LITE	■ Pour allumer le brûleur.
HI	■ Pour commencer la cuisson des aliments. ■ Pour porter un liquide à ébullition.
MED à HI **Moyen à élevé**	■ Pour maintenir une ébullition rapide. ■ Pour brunir ou saisir rapidement les aliments.
MED **Moyen**	■ Pour faire frire ou sauter les aliments. ■ Pour maintenir une ébullition lente.
MED à LO **Moyen à bas**	■ Pour cuire les soupes et les sauces. ■ Pour mijoter ou étuver les aliments.
LO (avec la plaque de mijotage)	■ Pour garder les aliments au chaud. ■ Pour faire mijoter lentement.

N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Panne de courant

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à HI. Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage.

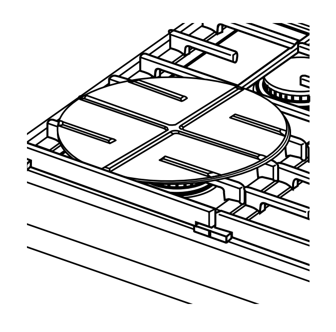
Surface de la table de cuisson

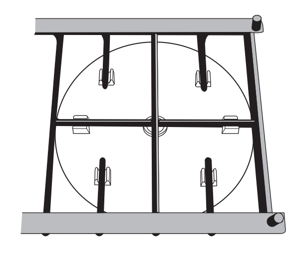
Essuyer la table de cuisson, les grilles et les chapeaux avant et après chaque utilisation; ceci les protègera contre les taches.

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que l'appareil a refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Pour plus de renseignements, voir les sections “Brûleurs de surface scellés” et “Nettoyage général”.

Plaque de mijotage



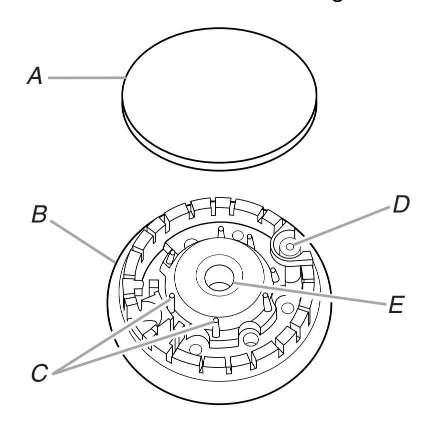


- La plaque de mijotage est fabriquée en aluminium avec un revêtement antiadhésif pour diffuser uniformément la chaleur sur le fond de l'ustensile de cuisson.
- Les rainures au fond de la plaque de mijotage ont été conçues de manière à convenir correctement et de façon sécuritaire sur la grille. Voir l'illustration ci-dessus.
- La plaque de mijotage peut être utilisée sur les brûleurs de surface grands et petits.
- Utiliser la plaque de mijotage avec les réglages de brûleur dans la gamme de moyen à bas sur la table de cuisson lorsque des températures moindres sont requises pour le mijotage ou pour maintenir les aliments à une température basse au cours d'une période prolongée.

Voir la section “Assistance ou service” pour commander d'autres plaques de mijotage.

Brûleurs de surface scellés

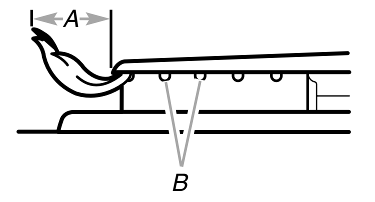
IMPORTANT : Ne pas entraver le débit de gaz de combustion et de l’air de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.



A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur
C. Tiges d’alignement
D. Dispositif d’allumage
E. Ouverture du tube d’arrivée de gaz

Chapeau de brûleur : Toujours garder le chapeau du brûleur en place lorsqu’un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre empêche un mauvais allumage et une flamme inégale. Toujours nettoyer le chapeau de brûleur après un renversement et enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux conformément à la section “Nettoyage général”.

Ouverture du tube d’arrivée de gaz : Pour que le brûleur s’allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l’ouverture du tube d’arrivée de gaz. Il est essentiel de garder cette zone exempte de souillures et de veiller à ce que les renversements, aliments, agents de nettoyage ou autre matériau ne puissent pénétrer dans l’ouverture du tube d’arrivée de gaz. Le protéger contre les renversements en utilisant toujours un chapeau de brûleur.



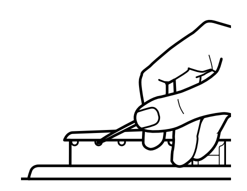
A. 1-1½" (25-38 mm)
B. Orifices de brûleur

Orifices de brûleur : Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme tel qu’indiqué ci-dessus. Une bonne flamme est bleue, non jaune. Il est essentiel de garder cette zone exempte de souillures et de veiller à ce que les renversements, aliments, agents de nettoyage ou autre matériau ne puissent pénétrer dans les orifices de brûleur.

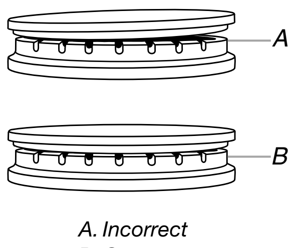
Nettoyage :

IMPORTANT : Avant de faire le nettoyage, s’assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont refroidis. Ne pas utiliser de nettoyants à four, eau de Javel ou décapants de rouille.

1. Enlever le chapeau de brûleur de la base du brûleur et nettoyer conformément à la section “Nettoyage général”.
2. Nettoyer l’ouverture du tube d’arrivée de gaz avec un linge humide.
3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite tel qu’indiqué. Ne pas agrandir ni déformer les orifices. Ne pas utiliser un cure-dent en bois. Si le brûleur a besoin d’être ajusté, faire venir un technicien d’entretien qualifié.



4. Réinstaller le chapeau de brûleur et s’assurer que les tiges d’alignement sont bien alignées avec le chapeau de brûleur.



A. Incorrect
B. Correct

5. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s’allume pas, vérifier l’alignement du chapeau. Si le brûleur ne s’allume toujours pas, ne pas faire vous-même la réparation du brûleur scellé. Contacter un technicien d’entretien qualifié.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne pas laisser un ustensile de cuisson vide sur la surface chaude d'une table de cuisson, d'un élément ou d'un brûleur de surface.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme bien et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les surfaces rudes peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base dans un ustensile de cuisson. Cependant, utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles.

Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, et contribue aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau de l'ustensile de cuisson.

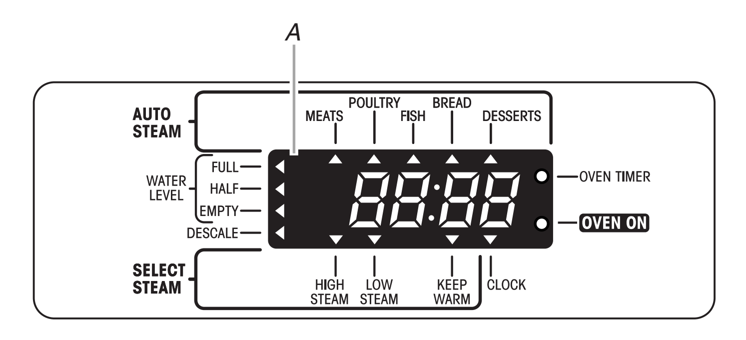
USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et également.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émail-porcelaine ou fonte	■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage égal.

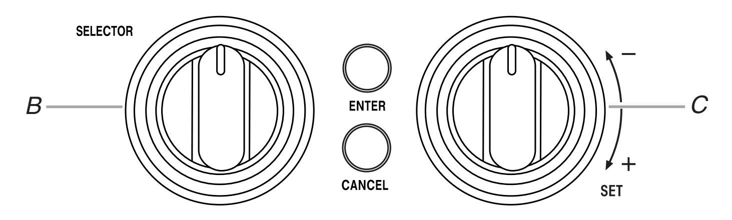
Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux brûleurs de surface à la fois.
- Pour plus de renseignements, communiquez avec votre service local d'agriculture. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR





A. Affichage
B. Bouton de sélection du four
C. Bouton de réglage du four

Première utilisation/panne de courant

Lors de la mise sous tension initiale de la cuisinière ou en cas de panne de courant, tous les témoins lumineux s'affichent pendant 2 secondes. Puis, un bip se fait entendre à 3 reprises et “PF” apparaît sur la fenêtre d'affichage.

Si “PF” apparaît à tout autre moment, une panne de courant s'est produite. Tourner le bouton de SÉLECTION à la position RESET (réinitialisation), appuyer sur ENTER (entrée) et suivre les instructions de réglage de l'horloge à la section “Horloge”.

Bouton de sélection du four

Toutes les fonctions de cuisson sont réglées avec le bouton de SÉLECTION. Une fois qu'un programme est terminé, tourner le bouton de SÉLECTION à la position RESET (réinitialisation) pour sélectionner une nouvelle fonction ou pour éteindre le four.

Fonctions de cuisson :

Bake (cuisson au four), Broil (cuisson au gril), Convect Bake (cuisson au four par convection), Convect Roast (rôtissage par convection), Proof (levée du pain), Auto Steam (injection de vapeur automatique) et Select Steam (sélection de vapeur).

Bouton de réglage du four

Toutes les options d'injection de vapeur automatique et de sélection de vapeur, ainsi que les températures et les réglages de la durée se font avec le bouton de RÉGLAGE. Tous les ajustements de température sont affichés par incréments de 5°F (2,8°C).

Réglages Auto Steam (injection de vapeur automatique) :

Viande, volaille, poisson, pain et desserts

Les réglages Auto Steam affichent la température et les réglages de durée pour vous guider dans le processus de cuisson. Ces réglages peuvent être modifiés en fonctions des instructions de la recette.

Réglages Select Steam (sélection de vapeur) :

High Steam (niveau de vapeur élevé), Low Steam (niveau de vapeur bas) et Keep Warm (maintien au chaud).

Entrée et annulation

Le bouton ENTER (entrée) met en marche toute fonction du four.

Le bouton CANCEL (annulation) arrête toute fonction du four à l'exception de l'horloge. Après avoir annulé une opération, “StOP” (arrêt) s'affiche et le témoin lumineux “Oven On” (four en marche) s'éteint pour indiquer que la fonction a été annulée. Pour sortir du mode arrêt, tourner le bouton de sélection à RESET (réinitialisation).

Une fois que le four est allumé, un ventilateur de refroidissement commence à fonctionner et continue de fonctionner jusqu'à l'arrêt du four. Ceci est normal.

Horloge

Cette horloge de 12 heures n'indique pas a.m. ou p.m.

Réglage :

1. Tourner le bouton de SÉLECTION à la position RESET (réinitialisation).
2. Appuyer sur le bouton ENTER (entrée) jusqu'à ce que le témoin lumineux CLOCK (horloge) commence à clignoter. Relâcher le bouton ENTER.
3. Appuyer sur le bouton SET (réglage) pour régler l'heure.
4. Appuyer sur le bouton ENTER pour valider l'heure affichée.

Modification : Répéter les étapes 2 à 4 pour modifier l'heure affichée.

Utilisation d'eau pour les fonctions avec injection de vapeur

Niveau d'eau

Lors de l'utilisation des fonctions d'injection de vapeur, les témoins lumineux du niveau d'eau s'affichent, indiquant le niveau d'eau dans le réservoir.

REMARQUE : La cuisinière doit être réglée à l'une des fonctions d'injection de vapeur pour pouvoir remplir le système d'eau.

On recommande l'utilisation d'eau distillée. Le réservoir d'eau peut contenir 8 tasses (2 000 mL) d'eau. Pour plus de renseignements, voir la section “Cuisson assistée par injection de vapeur”.

Si vous partez en vacances ou n'utilisez pas la cuisinière pendant une période prolongée, il est nécessaire de vider l'eau du réservoir. Voir la section “Vidange du réservoir d'eau”.

Détartrage

Avec le temps, des dépôts de calcaire ou de tartre peuvent s'accumuler sur le générateur de vapeur. Le témoin lumineux de détartrage s'allume lorsqu'un détartrage est nécessaire. Procéder au détartrage du générateur de vapeur en suivant les instructions fournies à la section “Détartrage” dans “Nettoyage de la cuisinière”.

Minuterie du four

La minuterie du four peut être réglée en heures et minutes et procède à un compte à rebours de la durée réglée.

- La minuterie du four n'éteint pas le four, sauf au cours du programme d'autonettoyage.
- La minuterie du four n'est pas une minuterie indépendante, elle peut seulement être utilisée avec des fonctions de cuisson.

À la fin de la durée réglée, “0:00” apparaît sur l'afficheur et un signal sonore se fait entendre 4 fois. Quatre signaux sonores se font entendre toutes les minutes et le compte à rebours par incréments de 1 minute s'affiche pour indiquer combien de temps s'est écoulé depuis la fin de la durée réglée. Le compte à rebours restera affiché jusqu'à la réinitialisation ou l'arrêt du four.

UTILISATION DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

REMARQUE : Pour les installations avec 208V, on recommande d'augmenter les températures de cuisson de 15°F (8°C) afin de tenir compte du voltage réduit.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

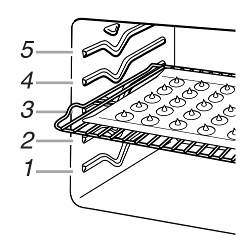
IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson directement sur la porte ou le fond du four.

GRILLES

REMARQUES :

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont d'aplomb.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour la sortir du four. Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide.



Cuisson traditionnelle

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Tartes congelées, gros rôtis, dindes, gâteaux des anges	1 ou 2
Gâteaux Bundt, la plupart des pains éclairs, pains à la levure, mets en sauce et viandes	2
Biscuits, muffins, gâteaux et tartes non congelées	2 ou 3

Cuisson par convection

FONCTION	NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES	POSITION(S) DE LA GRILLE
Cuisson au four ou rôtissage par convection	1	1, 2 ou 3
Cuisson au four par convection	2	2 et 4
Cuisson au four par convection	3	1, 3 et 5

Cuisson avec injection de vapeur

FONCTION	NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES	POSITION(S) DE LA GRILLE
Cuisson au four ou rôtissage avec injection de vapeur	1	1, 2 ou 3
Pierre de cuisson	1	1

USTENSILES DE CUISSON

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Décalés en cas d'utilisation de plus d'une grille. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Ne pas garnir le fond du four avec n'importe quel type de papier d'aluminium, garnitures ou ustensiles de cuisson car le fini du fond du four subira des dommages permanents.

- Ne pas couvrir les aliments avec du papier d'aluminium lors de la cuisson par convection ou avec injection de vapeur.
- Ne pas recouvrir totalement la grille avec une feuille d'aluminium; l'air doit pouvoir circuler librement pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Pour récupérer les renversements, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le mets est placé. Veiller à ce qu'elle dépasse d'au moins ½" (1,3 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.

Ustensiles de cuisson

Le matériau des ustensiles de cuisson affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON/RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage uniforme	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire les températures de cuisson de 25°F (15°C). ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage inégal	■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès/Pierre de cuisson ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire la température de cuisson de 25°F (15°C).

Préchauffage

La durée nécessaire au four pour le préchauffage varie en fonction de la température réglée. Elle varie aussi en fonction de la température existante dans la cavité du four, laquelle est mesurée par le capteur de la cavité du four. Il est normal que la température indiquée sur l'afficheur diffère de la température réelle du four.

Une fois qu'une température est réglée et qu'on a appuyé sur ENTER (entrée), le four commence le préchauffage une fois que la porte est fermée. L'afficheur alterne entre “PrE” et la température réelle du four au fur et à mesure du préchauffage du four. Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore se fait entendre. Si la minuterie du four a été réglée, le compte à rebours de la durée s'affiche.

Limiter les ouvertures de la porte du four pendant le préchauffage car ceci prolongera la durée du préchauffage.

Modification de la minuterie ou de la température du four

La durée et la température peuvent être modifiées au cours des programmes de cuisson.

Modification de la durée et/ou de la température :

1. Appuyer sur le bouton ENTER (entrée). La température réglée s'affiche avec un “F” clignotant. Tourner le bouton Set (réglage) à la température désirée.
2. Appuyer à nouveau sur le bouton ENTER. La durée réglée s'affiche et le témoin lumineux Cook Time (durée de cuisson) clignote. Tourner le bouton Set à la durée désirée.
3. Appuyer à nouveau sur le bouton ENTER et les modifications seront enregistrées.

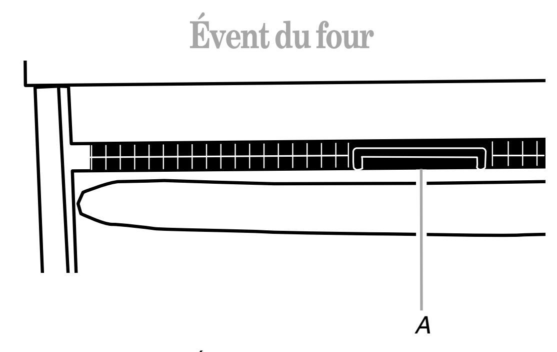
REMARQUE : La modification du réglage de la température et/ou de la durée est un processus en 3 étapes. À chaque pression sur le bouton Enter, la commande passe à l'étape suivante. Il n'est pas nécessaire de modifier à la fois les réglages de la température et de la durée. Pour omettre une étape, appuyer sur le bouton Enter pour passer à l'étape suivante.

Thermomètre à viande

Sur les modèles sans sonde thermométrique, toujours se servir d'un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson de la viande, de la volaille et du poisson. C'est la température interne qui importe et non l'apparence. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil.

- Insérer le thermomètre au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine de la volaille. La pointe du thermomètre ne doit pas toucher le gras, l'os ou le cartilage.
- Après une première lecture, enfoncer ½" (1,3 cm) de plus dans la viande et faire une autre lecture. Si la température est plus basse, faire cuire la viande ou la volaille plus longtemps.
- Vérifier toute viande, volaille et poisson à 2 ou 3 endroits.

Évent du four



A. Évent du four

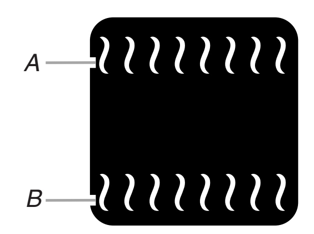
Ne pas obstruer ni couvrir l'évent du four car il permet à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. Son obstruction nuirait à la circulation adéquate de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

CUISSON TRADITIONNELLE

Cuisson au four et rôtissage

La fonction BAKE est idéale pour la cuisson au four, le rôtissage ou pour faire chauffer des mets en sauce.

Durant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments de cuisson au four et de gril s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir la température du four.



A. Élément de gril (exemple seulement)
B. Élément de cuisson au four (exemple seulement)

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments de cuisson au four et du gril s'éteindront immédiatement. Ils se rallumeront une fois la porte fermée.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”.

Utilisation de la cuisson au four ou du rôtissage :

Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

1. Tourner le bouton de SÉLECTION à BAKE (cuisson au four). L'afficheur indique 350°F (175°C).
2. Tourner le bouton SET (réglage) à la température désirée. Voir la section “Modification de la minuterie ou de la température du four”.

   La température de cuisson au four peut être réglée entre 175°F et 500°F (80°C et 260°C).
3. Appuyer sur le bouton ENTER (entrée). “0:00” apparaît sur l'afficheur et le témoin lumineux de la minuterie du four clignote.

   REMARQUE : Si on ne désire pas régler une durée de cuisson, passer à l'étape 5.
4. Tourner le bouton de SET à la durée de cuisson désirée. La durée est modifiée par incréments de 1 minute.
5. Appuyer sur le bouton ENTER. La durée de cuisson est validée, “PrE” apparaît sur l'afficheur et le four commence le préchauffage. Si la minuterie du four a été réglée, le compte à rebours ne commence pas avant la fin du préchauffage.

   L'afficheur alterne entre “PrE” et la température réelle du four au fur et à mesure du préchauffage du four.
6. Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore est émis et la durée sélectionnée apparaît sur l'affichage.

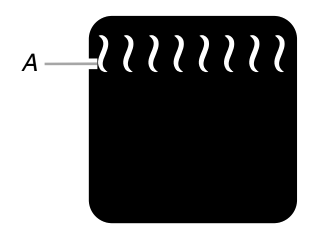
   La minuterie du four débute le compte à rebours à partir de l'heure réglée et l'afficheur alterne entre la température réglée et la durée restante.

   Si aucune durée de cuisson n'a été réglée, l'afficheur indique seulement la température du four.
7. À la fin de la durée de cuisson, “0:00” apparaît sur l'afficheur et 4 signaux sonores sont émis.

   Le four reste allumé. Quatre signaux sonores de rappel se font entendre toutes les minutes et le compte à rebours par incréments de 1 minute s'affiche. L'afficheur alterne entre “0:00” et le compte à rebours jusqu'à ce que le four soit réinitialisé ou éteint.
8. Tourner le bouton de SÉLECTION à la position RESET (réinitialisation) après la cuisson.

Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments.



A. Élément de gril (exemple seulement))

Le changement du réglage de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Des coupes plus épaisses et des morceaux de viande, de poisson et de volaille de forme inégale cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses. Voir le tableau qui suit pour les réglages de cuisson au gril.

- Utiliser seulement la lèchefrite et la grille fournies avec la cuisinière. Elles sont conçues pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.
- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter le cintrage de la viande.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser des pinces pour tourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau des réglages de cuisson au gril. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

Utilisation de la cuisson au gril :

1. Fermer la porte.
2. Tourner le bouton de SÉLECTION à BROIL (cuisson au gril). "HI" apparaît sur l'afficheur.
3. Tourner le bouton de SET (réglage) au réglage de cuisson au gril désiré. Il y a 5 réglages de cuisson au gril; consulter le tableau des réglages de cuisson au gril.
4. Appuyer sur le bouton ENTER (entrée). "0:00" apparaît sur l'afficheur et le témoin lumineux de la minuterie du four clignote.

   REMARQUE : Si on ne désire pas régler une durée de cuisson au gril, passer à l'étape 6.
5. Tourner le bouton de SET à la durée de cuisson au gril désirée. La durée est modifiée par incréments de 1 minute. Voir la section "Modification de la minuterie ou de la température du four".
6. Appuyer sur le bouton ENTER pour valider la durée de cuisson au gril.
7. La minuterie du four débute le compte à rebours à partir de l'heure réglée et l'afficheur alterne entre le niveau de cuisson au gril et la durée restante.

   Si aucune durée de cuisson au gril n'a été réglée, l'afficheur indique seulement le niveau de cuisson au gril.
8. À la fin de la durée de cuisson au gril, "0:00" apparaît sur l'afficheur et 4 signaux sonores sont émis.

   Le four reste allumé. Quatre signaux sonores de rappel se font entendre toutes les minutes et le compte à rebours par incréments de 1 minute s'affiche. L'afficheur alterne entre "0:00" et le compte à rebours jusqu'à ce que le four soit réinitialisé ou éteint.
9. Tourner le bouton de SÉLECTION à la position RESET (réinitialisation) après la cuisson.

RÉGLAGES DE CUISSON AU GRIL

Utiliser le tableau suivant pour régler les niveaux et les températures du gril.

NIVEAU DE GRIL	POURCENTAGE DE GRIL	TEMPÉRATURE DE GRIL
HI (élevé)	100	500°F (260°C)
Br4	90	450°F (230°C)
Br3	80	400°F (200°C)
Br2	70	350°F (175°C)
LO (bas)	60	300°F (150°C)

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer l'aliment à au moins 3" (7 cm) du brûleur du gril. Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les régler en fonction des goûts personnels. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu'en haut (5). Pour le schéma, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE	NIVEAU DE GRIL	DURÉE TOTALE (min.)
Steak			
1" (2,5 cm) d'épaisseur			
saignant à point	4	HI (élevé)	21-23
à point	4	HI (élevé)	23-25
bien cuit	4	HI (élevé)	27-29
Galettes de viande hachée*			
¾" (2 cm) d'épaisseur			
bien cuit	4	HI (élevé)	20-22
Côtelettes de porc			
1" (2,5 cm) d'épaisseur	4	HI (élevé)	30-33
Côtelettes d'agneau			
1" (2,5 cm) d'épaisseur	4	HI (élevé)	22-26
Poulet			
morceaux avec os	3	HI (élevé)	34-40
poitrines désossées	4	HI (élevé)	22-32
Poisson			
Filets			
¼ à ½" (0,6 à 1,3 cm) d'épaisseur	4	HI (élevé)	12-15
Darnes			
¾ à 1" (2 à 2,5 cm) d'épaisseur	4	HI (élevé)	24-27

*Placer jusqu'à 9 galettes, à distance égale, sur la grille de la lèchefrite.

Levée du pain

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure. Suivre les recommandations de la recette.

Pour lever la pâte :

Avant la première levée de pain, placer la pâte dans un saladier légèrement graissé et couvrir sans serrer avec du papier ciré recouvert de shortening. Placer sur le guide de grille n° 2. Voir “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson” pour le dessin. Fermer la porte.

1. Tourner le bouton de SÉLECTION à PROOF (levée du pain). L'afficheur indique 100°F (38°C) et le “F” s'allume et s'éteint par intermittence.
2. Appuyer sur le bouton ENTER (entrée). “0:00” apparaît sur l'afficheur et le témoin lumineux de la minuterie du four clignote.

   REMARQUE : Si on ne désire pas régler une durée de cuisson, passer à l'étape 4.
3. Tourner le bouton de SET (réglage) à la durée de levée du pain désirée. La durée est modifiée par incréments de 1 minute.
4. Appuyer sur ENTER, la durée de levée du pain est validée, “PrE” apparaît sur l'afficheur et le four commence le préchauffage. Si la minuterie du four a été réglée, le compte à rebours ne commence pas avant la fin du préchauffage.

   L'afficheur alterne entre “PrE” et la température réelle du four au fur et à mesure du préchauffage du four.
5. Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore est émis et la durée sélectionnée apparaît sur l'afficheur.
6. La minuterie du four commence un compte à rebours à partir de l'heure réglée. L'afficheur alterne entre la température réglée et la durée restante.
7. Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume, en vérifiant le ou les articles après 20 à 25 minutes. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité.
8. À la fin de la durée de levée du pain, “0:00” apparaît sur l'afficheur et 4 signaux sonores sont émis.

   Le four reste allumé. Quatre signaux sonores de rappel se font entendre toutes les minutes et le compte à rebours par incréments de 1 minute s'affiche. L'afficheur alterne entre “0:00” et le compte à rebours jusqu'à ce que le four soit réinitialisé ou éteint.
9. Tourner le bouton de SÉLECTION à la position RESET (réinitialisation) après la cuisson. Avant la seconde levée de pain, mettre la pâte en forme, la placer sur la ou les plaques de cuisson. Répéter les étapes 1 à 4 ci-dessus.

CUISSON PAR CONVECTION

Au cours de la cuisson par convection, le ventilateur permet une circulation accrue de l'air chaud, de façon continue et plus uniformément, dans tout le four. Le déplacement de l'air chaud autour des aliments aide à accélérer la cuisson par la pénétration des surfaces extérieures froides. Les aliments cuisent plus uniformément; les surfaces extérieures ont le brunissage et le croustillant recherchés tandis que l'humidité est scellée à l'intérieur.

De nombreux aliments peuvent être cuits en réduisant les températures de cuisson de 25°F (10°C) et/ou la durée de cuisson peut être réduite jusqu'à 30 pour cent. L'utilisation de grilles multiples permet de faire cuire davantage d'aliments en même temps.

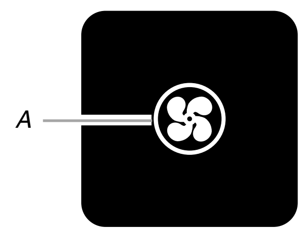
- Il est important de ne pas couvrir les aliments de sorte que la surface demeure exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et la consistance croustillante.
- Maintenir la perte de chaleur au minimum en ouvrant seulement la porte du four lorsque nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans bord et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier le degré de cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, en utilisant un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits différents.
- Avant la cuisson au four et le rôtissage par convection, placer la ou les grilles tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”.

Cuisson au four par convection

Au cours de la fonction Convect Bake (cuisson au four par convection), l'élément en anneau fonctionne, avec le ventilateur, pour fournir une source indirecte de chaleur dans la cavité du four. Utiliser la fonction Convect bake avec une ou plusieurs grilles pour cuire des aliments tels que biscuits, gâteaux et mets en sauce.

- En cas d'utilisation de plus d'une grille, positionner l'ustensile de cuisson sur les grilles de façon à permettre le déplacement de l'air que fait circuler le ventilateur autour des aliments. Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.
- Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.

Lors du préchauffage Convect Bake, le ventilateur et les éléments de cuisson au four et de gril chauffent la cavité du four. Lorsque le préchauffage est terminé, l'élément en anneau s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir la température du four, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon continue.



A. Élément par convection et ventilateur (exemple seulement)

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four par convection ou le préchauffage, les éléments et le ventilateur s'éteignent immédiatement. Ils se rallument une fois que la porte est fermée.

- Pour des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir les aliments de papier d'aluminium.

Utilisation de la cuisson au four par convection :

1. Tourner le bouton de SÉLECTION à CONVECT BAKE (cuisson au four par convection). L'afficheur indique 325°F (165°C).
2. Tourner le bouton SET (réglage) à la température désirée. Voir la section “Modification de la minuterie ou de la température du four”.
   La température de cuisson au four par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (75°C et 260°C).
3. Appuyer sur le bouton ENTER (entrée). “0:00” apparaît sur l'afficheur et le témoin lumineux de la minuterie du four clignote.

   REMARQUE : Si on ne désire pas régler une durée de cuisson, passer à l'étape 5.
4. Tourner le bouton de SET à la durée de cuisson désirée. La durée est modifiée par incréments de 1 minute.
5. Appuyer sur le bouton ENTER. La durée de cuisson est acceptée et le four commence le préchauffage. L'afficheur alterne entre “PrE” et la température réelle du four.
6. Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore est émis, “PrE” disparaît et l'afficheur alterne entre la température réglée et la durée restante.

   Si aucune durée de cuisson n'a été réglée, l'afficheur indique seulement la température du four.
7. Placer le ou les articles à cuire dans le four et fermer la porte.

   L'horloge débute le compte à rebours à partir de l'heure réglée et l'afficheur alterne entre la température réglée et la durée restante. Si aucune durée de cuisson n'a été sélectionnée, seul le réglage de cuisson au four est affiché.
8. À la fin de la durée de cuisson, “0:00” apparaît sur l'afficheur et un signal sonore se fait entendre 4 fois.

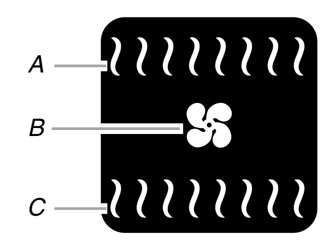
   Le four reste allumé. Quatre signaux sonores de rappel se font entendre toutes les minutes et le compte à rebours par incréments de 1 minute s'affiche. L'afficheur alterne entre “0:00” et le compte à rebours jusqu'à ce que le four soit réinitialisé ou éteint.
9. Tourner le bouton de SÉLECTION à la position RESET (réinitialisation) après la cuisson.

Consulter la section “Tableaux de cuisson” pour la cuisson par convection de poisson, de fruits de mer et de pain.

Rôtissage par convection

Au cours de la fonction Convect Roast (rôtissage par convection), les éléments de cuisson au four et de gril fonctionnent, avec le ventilateur, pour fournir de la chaleur dans la cavité du four. Utiliser Convect Roast pour la cuisson sur une seule grille d'aliments tels que poulet, dinde, rôtis et légumes. La fonction peut aussi être utilisée pour la cuisson de pain, tartes, pâtes ou gâteaux pound cake sur une seule grille.

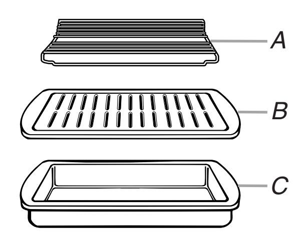
Lors du préchauffage Convect Roast, le ventilateur et les éléments de cuisson au four et de gril chauffent la cavité du four. Lorsque le préchauffage est terminé, les mêmes éléments fonctionnent pour maintenir la température du four, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon continue.



A. Élément de gril (exemple seulement)
B. Ventilateur de convection (exemple seulement)
C. Élément de cuisson au four (exemple seulement)

Si la porte du four est ouverte durant le rôtissage par convection ou le préchauffage, les éléments et le ventilateur s'éteignent immédiatement. Ils se rallument une fois que la porte est fermée.

- Pour des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir les aliments ni utiliser de sacs de cuisson.
- Lors du rôtissage de volaille et de viande, utiliser la grille de rôtissage au-dessus de la lèchefrite et de sa grille. Il n'est pas nécessaire d'attendre le préchauffage du four, sauf si la recette le recommande.



A. Grille de rôtissage
B. Grille de la lèchefrite
C. Lèchefrite

Utilisation du rôtissage par convection :

1. Tourner le bouton de SÉLECTION à CONVECT ROAST (rôtissage par convection). L'afficheur indique 300°F (150°C).
2. Tourner le bouton SET (réglage) à la température désirée. Voir la section “Modification de la minuterie ou de la température du four”.

   La température de rôtissage par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (75°C et 260°C).
3. Appuyer sur le bouton ENTER (entrée). “0:00” apparaît sur l'afficheur et le témoin lumineux de la minuterie du four clignote.

   REMARQUE : Si on ne désire pas régler une durée de cuisson, passer à l'étape 5.
4. Tourner le bouton de SET à la durée de rôtissage désirée. La durée est modifiée par incréments de 1 minute.
5. Appuyer sur le bouton ENTER. La durée de rôtissage est acceptée et le four commence le préchauffage. L'afficheur alterne entre “PrE” et la température réelle du four.
6. Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore est émis, “PrE” disparaît et l'afficheur alterne entre la température réglée et la durée de rôtissage.

   Si aucune durée de rôtissage n'a été réglée, l'afficheur indique seulement la température du four.
7. Placer le ou les articles à cuire dans le four et fermer la porte.

   La minuterie du four débute le compte à rebours à partir de l'heure réglée et l'afficheur alterne entre la température réglée et la durée restante.
8. À la fin de la durée réglée, “0:00” apparaît sur l'afficheur et 4 signaux sonores sont émis.

   Le four reste allumé. Quatre signaux sonores de rappel se font entendre toutes les minutes et le compte à rebours par incréments de 1 minute s'affiche. L'afficheur alterne entre “0:00” et le compte à rebours jusqu'à ce que le four soit réinitialisé ou éteint.
9. Tourner le bouton de SÉLECTION à la position RESET (réinitialisation) après la cuisson.

Consulter la section “Tableaux de cuisson” lors du rôtissage par convection des viandes et de la volaille.

CUISSON AVEC INJECTION DE VAPEUR

REMARQUE : Pour les installations avec 208V, on recommande d'augmenter les températures de cuisson de 15°F (8°C) afin de tenir compte du voltage réduit.

La cuisson avec injection de vapeur présente les avantages de la cuisson par convection en aidant à maintenir l'humidité, la texture et la saveur dans l'aliment. La vapeur ou l'humidité est automatiquement ajoutée au cours des programmes de cuisson. Il existe 2 catégories de cuisson avec injection de vapeur : Auto Steam (injection de vapeur automatique) et Select Steam (sélection de vapeur).

- La vapeur supprime le besoin d'utiliser des emballages de papier sulfurisé (pour la cuisson du poisson), la cuisson au bain-marie et la vaporisation durant le processus de cuisson.
- Lors de la cuisson à la vapeur, placer la viande, la volaille, le poisson et les desserts dans un four froid. Si le four est encore chaud en raison d'une cuisson précédente, laisser le four refroidir avant de cuire à la vapeur.
- Des niveaux optimaux d'humidité sont introduits au moment approprié au cours des programmes de cuisson.
- Des programmes spécialement conçus améliorent le brunissage des viandes, de la volaille et du pain.
- Le préchauffage est nécessaire pour la levée du pain.
- Pour des résultats optimaux, on recommande l'utilisation d'eau distillée.
- La cuisinière doit être réglée à l'une des fonctions d'injection de vapeur pour pouvoir remplir le système d'eau.
- Le réservoir d'eau peut contenir 8 tasses (2 000 mL) d'eau.
- Ne pas remplir le réservoir avec autre chose que de l'eau.
- Le ventilateur de convection fonctionne en permanence au cours de toutes les fonctions de cuisson à la vapeur sauf pour la cuisson des desserts. Le ventilateur de convection fonctionne par intermittence au cours du programme Desserts.

Consulter la section “Tableaux de cuisson” lors de l'utilisation de la cuisson avec injection de vapeur et pour vous aider à adapter vos propres recettes. De même, consulter le guide de cuisson Auto Steam fourni avec la cuisinière.

Auto Steam (injection de vapeur automatique)

Le programme Auto Steam comporte 5 réglages : Meats (viandes), Poultry (volaille), Fish (poisson), Bread (pain) et Desserts. Les réglages Auto Steam comportent des préréglages de température et de durée pour vous guider dans le processus de cuisson. Choisir le type d'aliment à cuire et une température et une durée suggérées apparaîtront sur l'afficheur. La température et la durée peuvent être modifiées en fonction des recommandations de la recette, si désiré.

REMARQUE : Éviter d'ouvrir la porte au cours d'un programme nécessitant de la vapeur. Si la porte du four est ouverte, la production de vapeur est automatiquement arrêtée jusqu'à ce que la porte soit fermée.

Durée de la fonction Auto Steam et tableau de température

Fonction Auto Steam	Affichage de la température	Affichage de la minuterie du four
Viande	325°F (160°C)	1:30
Volaille	325°F (160°C)	1:30
Poisson	340°F (170°C)	0:25
Pain	400°F (205°C)	0:30
Dessert	275°F (135°C)	0:30

Réglages Auto Steam

Viandes

Le réglage Meats (viandes) donne le meilleur résultat avec des coupes tendres de viande qui nécessiteraient habituellement d'être rôties.

Le réglage Meats comporte 2 phases. Au cours de la première phase, la température du four augmente automatiquement au-dessus de la température réglée pour des conditions de brunissage optimales.

- La plupart du brunissage aura lieu durant cette phase; ceci est normal.

Au cours de la deuxième phase, la température est ramenée à la température réglée. La vapeur est ajoutée pour fournir un environnement humide afin de maintenir la jutosité de la viande.

- Au cours de cette phase, on constatera très peu de brunissage extérieur.

REMARQUE : Le fait de recommencer le programme entraînera une cuisson ou un brunissage excessifs des aliments. Il est préférable de modifier la durée et/ou la température.

En cas d'utilisation du réglage Meats (viandes) :

- Utiliser la lèchefrite, la grille et la grille de rôtissage pour des résultats optimaux.
- Le préchauffage n'est pas recommandé.
- Réduire la température de cuisson habituelle de 25°F (15°C).
- La durée du rôtissage peut nécessiter d'être réduite jusqu'à 20 pour cent par rapport aux durées du rôtissage par convection ou de rôtissage traditionnel.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer la cuisson des aliments.

Avec le rôtissage traditionnel, le temps de repos est inclus avant le découpage de la viande. La température interne augmente en général de 5°F à 10°F (2°C à 5°C) au cours du temps de repos. En cas de rôtissage avec le réglage Auto Steam Meats (viandes avec injection de vapeur automatique), la température interne peut augmenter de 15°F à 20°F (5°C à 10°C) au cours du temps de repos; par conséquent, il est nécessaire d'arrêter la cuisson et de retirer la viande à une température interne inférieure à celle applicable au rôtissage conventionnel.

Volaille

Le réglage Poultry (volaille) donne les meilleurs résultats avec la volaille qui serait rôtie habituellement.

Le réglage Poultry comporte 2 phases. Au cours de la première phase, la température du four augmente automatiquement au-dessus de la température réglée pour des conditions de brunissage optimales.

- La plupart du brunissage aura lieu durant cette phase. Ceci est normal.

Au cours de la deuxième phase, la température est ramenée à la température réglée. La vapeur est ajoutée pour fournir un environnement humide afin de maintenir la jutosité de la volaille.

- Au cours de cette phase, on constatera très peu de brunissage extérieur.

REMARQUE : Le fait de recommencer le programme entraînera une cuisson ou un brunissage excessifs des aliments. Il est préférable de modifier la durée et/ou la température.

En cas d'utilisation du réglage Poultry (volaille) :

- Utiliser la lèchefrite, la grille et la grille de rôtissage pour des résultats optimaux.
- Le préchauffage n'est pas recommandé.
- La durée du rôtissage peut nécessiter d'être réduite jusqu'à 20 pour cent par rapport aux durées du rôtissage par convection ou de rôtissage traditionnel.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer la cuisson des aliments.

Poisson

Le réglage Fish (poisson) cuit à une température inférieure à celle utilisée pour la cuisson au four traditionnelle. Ceci permet d'obtenir un poisson humide, tendre, cuit uniformément avec des résultats similaires à ceux obtenus avec la cuisson du poisson à la vapeur dans du papier sulfurisé. Vous pouvez faire cuire des filets, des darnes ou le poisson entier avec ce réglage.

- Utiliser la lèchefrite, la grille et la grille de rôtissage ou un plat de cuisson aux bords peu élevés pour des résultats optimaux.
- Le préchauffage n'est pas recommandé.
- Au cours du programme, il y aura peu ou pas de brunissage. Si un brunissage est désiré, utiliser une température plus élevée. Le poisson sera moins sec qu'avec la cuisson au four conventionnelle.

Pain

Le réglage Bread donne les meilleurs résultats lors de cuisson au four de pain à la levure. Grâce à l'ajout de vapeur, il n'est plus nécessaire de vaporiser ou d'ajouter de l'eau dans le four pour obtenir une croûte croustillante et un intérieur humide.

- Le préchauffage est nécessaire.
- Réduire la température de cuisson habituelle de 25°F (15°C).
- Les durées de cuisson peuvent être légèrement inférieures qu'avec la cuisson standard.
- En cas d'utilisation d'une pierre de cuisson, placer celle-ci dans le four sur la grille n° 1 avant le début du programme.

Le four préchauffe à une température supérieure à la température réglée. Il ajoute ensuite de la vapeur afin que la pâte à pain lève dans un environnement humide, chaud, c'est-à-dire des conditions idéales pour la levée de la pâte et la consistance croustillante.

Après le préchauffage, placer la pâte à pain dans le four aussitôt que possible et fermer la porte. La température du four est ramenée à la température réglée et une petite quantité d'humidité est ajoutée. Le reste du programme se fait avec une chaleur sèche pour un brunissage optimal.

Desserts

Le réglage Desserts donne les meilleurs résultats pour les desserts délicats tels que la crème brûlée et le gâteau au fromage, desserts habituellement préparés au bain-marie. Ce réglage fonctionne bien aussi avec les plats à base de crème pâtissière, les soufflés et les tartes.

- Le préchauffage n'est pas recommandé.
- Réduire la température de cuisson habituelle de 25°F (15°C).
- Laisser le centre du dessert cuire sans faire cuire excessivement les bords.
- Il n'est pas nécessaire de faire cuire au bain-marie.
- Il n'est pas nécessaire de protéger le bord des tartes avec du papier d'aluminium.

Le ventilateur de convection n'est allumé que lorsque de la vapeur est introduite dans le programme afin de distribuer l'humidité uniformément. Afin de minimiser la création d'une peau à la surface des aliments, la convection n'est pas utilisée à un autre moment avec ce réglage.

Cuisson avec le réglage Auto Steam (injection de vapeur automatique) :

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”.

1. Tourner le bouton de SÉLECTION à AUTO STEAM. L'afficheur est vierge et le témoin lumineux “Meat” (viande) s'allume par intermittence.
2. Tourner le bouton de SET (réglage) au réglage Auto Steam désiré et appuyer sur ENTER (entrée). La température préréglée pour ce réglage apparaît sur l'afficheur et le “F” clignote jusqu'à ce que la température soit sélectionnée.
3. Si désiré, tourner le bouton SET pour modifier la température. La température de cuisson au four peut être réglée entre 250°F et 450°F (120°C et 230°C).
4. Appuyer sur le bouton ENTER. “0:00” apparaît sur l'afficheur. Le témoin lumineux “Cook Time” (durée de cuisson) clignote jusqu'à ce qu'une température soit sélectionnée.
5. Si désiré, tourner le bouton SET pour modifier la durée de cuisson par tranches d'une minute.
6. Appuyer sur le bouton ENTER pour valider la durée.

   REMARQUE : Si le niveau d'eau se trouve sous “HALF” (moitié), 3 signaux sonores sont émis et “FILL” (remplissage) clignote sur l'afficheur. Les signaux sonores seront répétés toutes les 30 secondes jusqu'à ce que le réservoir soit rempli. Verser de l'eau dans l'orifice d'entrée d'eau jusqu'à ce que le témoin lumineux “Full” (rempli) s'allume.
7. Pour tous les réglages Auto Steam sauf “Bread” (pain), l'afficheur indique “LoAd”.
8. En cas d'utilisation du réglage “Bread” (pain), une fois que le réservoir est rempli, le four commence le préchauffage et “PrE” apparaît sur l'afficheur.

   Lorsque la température du four est atteinte, “LoAd” apparaît sur l'afficheur.

   Un signal sonore avertit aussi l'utilisateur qu'il peut ouvrir la porte du four et insérer les articles à faire cuire.

9. Une fois que la porte du four est fermée, la minuterie du four commence un compte à rebours à partir de l'heure réglée et l'afficheur alterne entre la température réglée et la durée restante.
10. À la fin de la durée de cuisson, “0:00” apparaît sur l'afficheur et 4 signaux sonores sont émis.

    Le four reste allumé. Quatre signaux sonores de rappel se font entendre toutes les minutes et le compte à rebours par incréments de 1 minute s'affiche. L'afficheur alterne entre “0:00” et le compte à rebours jusqu'à ce que le four soit réinitialisé ou éteint.
11. Tourner le bouton de SÉLECTION à la position RESET (réinitialisation) après la cuisson.

Select Steam (sélection de vapeur)

La fonction Select Steam comporte 3 réglages : High Steam (niveau de vapeur élevé), Low Steam (niveau de vapeur bas) et Keep Warm (maintien au chaud).

Réglages Select Steam (sélection de vapeur)

High Steam (niveau de vapeur élevé)

Le réglage High Steam donne les meilleurs résultats avec les légumes, les fruits de mer et autres aliments qui nécessitent un environnement très humide et un brunissage minimum.

En réglant la température à 250°F (120°C), le plus bas réglage possible, on peut obtenir des résultats similaires à ceux obtenus à la cuisson à la vapeur sur la table de cuisson.

- Utiliser la lèchefrite, la grille et un plat de cuisson aux bords peu élevés pour des résultats optimaux.
- Le préchauffage n'est pas recommandé.
- Cuit les plats gratinés tels que les lasagnes sans brunissage excessif du fromage de garniture.
- Pour des résultats optimaux, ne pas utiliser les réglages Select Steam (sélection de vapeur) pour les haricots verts, les artichauts et les betteraves.

Low Steam (niveau de vapeur bas)

Le réglage Low Steam donne les meilleurs résultats pour les mets en sauce, les légumes rôtis et autres aliments pour lesquels vous souhaitez habituellement obtenir plus de brunissage, tout en les gardant humides.

- Utiliser un plat de cuisson aux bords peu élevés pour les meilleurs résultats.
- Le préchauffage n'est pas recommandé.

Keep Warm (maintien au chaud)

La fonction Keep Warm permet de garder au chaud les aliments cuits avant de les servir sans les assécher.

Pour plus de renseignements, voir la section “Keep Warm”.

Pour cuire avec niveau de vapeur élevé ou niveau de vapeur bas :

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”.

1. Tourner le bouton de SÉLECTION à SELECT STEAM (sélection de vapeur). L'afficheur est vierge et le témoin lumineux “High Steam” (niveau de vapeur élevé) s'allume par intermittence.
2. Tourner le bouton de SET (réglage) au réglage SELECT STEAM désiré ou appuyer sur ENTER (entrée) pour High Steam (niveau de vapeur élevé). La température préréglée pour ce réglage apparaît sur l'afficheur et le “F” clignote jusqu'à ce que la température soit sélectionnée.
3. Si désiré, tourner le bouton SET pour modifier la température. La température de cuisson au four peut être réglée entre 250°F et 450°F (120°C et 230°C).
4. Appuyer sur le bouton ENTER. La durée de cuisson préréglée apparaît sur l'afficheur. Le témoin lumineux “Oven Timer” (minuterie du four) clignote jusqu'à ce qu'une durée soit sélectionnée.
5. Si désiré, tourner le bouton SET pour modifier la durée de cuisson par tranches d'une minute.
6. Appuyer sur le bouton ENTER pour valider la durée.

   REMARQUE : Si le réservoir a besoin d'eau, 3 signaux sonores sont émis et “FILL” (remplissage) clignote sur l'afficheur. Les signaux sonores seront répétés toutes les 30 secondes jusqu'à ce que le réservoir soit rempli. Verser de l'eau dans l'orifice d'entrée d'eau jusqu'à ce que le témoin lumineux “Full” (rempli) s'allume.
7. Une fois que le réservoir est rempli, “LoAd” apparaît sur l'afficheur à la place de “FILL”.

   Un signal sonore avertit aussi l'utilisateur qu'il peut ouvrir la porte du four et insérer les articles à faire cuire.
8. Une fois que la porte du four est fermée, la minuterie du four commence un compte à rebours à partir de l'heure réglée et l'afficheur alterne entre la température réglée et la durée restante.
9. À la fin de la durée de cuisson, “0:00” apparaît sur l'afficheur et 4 signaux sonores sont émis.

   Le four reste allumé. Quatre signaux sonores de rappel se font entendre toutes les minutes et le compte à rebours par incréments de 1 minute s'affiche. L'afficheur alterne entre “0:00” et le compte à rebours jusqu'à ce que le four soit réinitialisé ou éteint.
10. Tourner le bouton de SÉLECTION à la position RESET (réinitialisation) après la cuisson.

Vidange du réservoir d'eau

Le réservoir n'effectue pas de vidange si le four est allumé, si la porte est fermée, ou si la température de l'eau est trop chaude pour la vidange.

- Si on appuie sur le bouton de vidange alors que le four est éteint et que la porte du four est fermée, “OPEn” apparaît sur l'afficheur. Ouvrir la porte pour vider le réservoir.
- Si on appuie sur le bouton de vidange alors que le four est allumé, 3 signaux sonores sont émis, “rUn” apparaît sur l'afficheur et le réservoir ne se vide pas.
- Si la température de l'eau est trop chaude pour la vidange, 3 signaux sonores sont émis, “Hot” apparaît sur l'afficheur et le réservoir ne se vide pas.
- Si vous partez en vacances ou n'utilisez pas la cuisinière pendant une période prolongée, il est nécessaire de vider l'eau du réservoir.
- Si vous avez l'intention de préparer votre domicile pour l'hiver, il est nécessaire de vider l'eau du réservoir.

Pour vider l'eau du réservoir :

1. Ouvrir la porte du four et tirer la grille du four jusqu'à la butée d'arrêt. Placer un récipient de 2 pintes (2 L) sous l'orifice de sortie de vidange situé directement sous le bouton de vidange.

2. Appuyer sur le bouton DRAIN (vidange) et le maintenir enfoncé. Après une pause de 1 seconde, l'eau commencera à s'évacuer par l'orifice de sortie de vidange. Une pression doit être appliquée de façon continue sur le bouton de vidange afin de poursuivre la vidange du réservoir.
3. Une fois que l'eau a fini de s'évacuer par l'orifice de sortie de vidange, le réservoir est vide. Relâcher le bouton de vidange.

Keep Warm (maintien au chaud)

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud.

La fonction Keep Warm avec injection de vapeur ajoute de l'humidité dans le four afin d'empêcher l'assèchement des aliments et de les conserver chauds et humides avant le service.

- Ne pas utiliser la fonction Keep Warm pour chauffer des aliments froids. Utiliser seulement des aliments cuits et chauds avec la fonction Keep Warm.
- Suivre les recommandations du fabricant pour le réchauffage des bols et plats de service vides.
- Pour des résultats optimaux, ne pas couvrir les aliments avec du papier d'aluminium ou des couvercles.
- Utiliser les positions de grille 1 à 4. Ne pas placer d'aliments sur la grille supérieure.
- Vérifier les aliments de temps en temps si on les laisse dans le four pendant plus d'une heure.
- Pour des résultats optimaux, ne pas utiliser la fonction Keep Warm pendant plus de 4 heures.

Le tableau suivant fournit les recommandations pour différents aliments avec une gamme de températures. La température de cuisson au four peut être réglée entre 145°F et 200°F (63°C et 93°C). Utiliser les températures comme guide et ajuster au besoin pour les morceaux plus petits ou plus gros et en fonction des quantités d'aliments.

Tableau pour la fonction Keep Warm (maintien au chaud)

Réglage	Aliments recommandés
145°F-160°F (63°C-71°C)	Pain, petits pains Tartes aux fruits Brioches/pâtisseries
165°F-180°F (74°C-82°C)	Hors d'oeuvre Plats en sauce Crème pâtissière, citrouille Tartes Plats à base d'oeufs Poisson* Viandes** Volaille Légumes
185°F-200°F (85°C-93°C)	Bacon*** Pain doré Crêpes Gaufres***

*Le poisson doit être cuit complètement jusqu'à ce qu'il soit opaque et floconneux.

**Le boeuf doit être cuit de façon à ce que la température interne atteigne au moins 145°F (63°C).

***Disposer en une simple couche sur une grille de refroidissement en métal. Placer la grille sur une plaque à pâtisserie.

Utilisation :

1. Tourner le bouton de SÉLECTION à SELECT STEAM (sélection de vapeur). Le témoin lumineux “High Steam” (niveau de vapeur élevé) apparaît sur l'afficheur et clignote.
2. Tourner le bouton de SET (réglage) jusqu'à ce que le témoin lumineux “Keep Warm” apparaisse sur l'afficheur et clignote.
3. Appuyer sur le bouton ENTER (entrée). La température par défaut apparaît sur l'afficheur avec un “F” clignotant.
4. Tourner le bouton SET à la température désirée.

   La température de cuisson au four peut être réglée entre 145°F et 200°F (63°C et 93°C).
5. Appuyer sur le bouton ENTER. Le témoin lumineux “Oven Timer” (minuterie du four) apparaît sur l'afficheur et clignote jusqu'à ce qu'une durée de réchauffage soit sélectionnée.
6. Tourner le bouton de SET à la durée de réchauffage désirée. La durée est modifiée par incréments de 1 minute.
7. Appuyer sur le bouton ENTER pour valider la durée. Un signal sonore se fait entendre et “LOAd” apparaît sur l'afficheur.

   REMARQUE : Si le réservoir a besoin d'eau, 3 signaux sonores sont émis et “FILL” (remplissage) clignote sur l'afficheur. Les signaux sonores seront répétés toutes les 30 secondes jusqu'à ce que le réservoir soit rempli. Verser de l'eau dans l'orifice d'entrée d'eau jusqu'à ce que le témoin lumineux “Full” (rempli) s'allume. Une fois que le réservoir est rempli, “LoAd” apparaît sur l'afficheur à la place de “FILL”.
8. Ouvrir la porte du four et placer le ou les articles dans le four.
9. Fermer la porte du four. Une fois que la porte du four est fermée, la minuterie du four commence un compte à rebours à partir de la durée de réchauffage réglée.

   L'afficheur alterne entre la température réglée et la durée restante.
10. À la fin de la durée de réchauffage, “0:00” apparaît sur l'afficheur et un signal sonore se fait entendre 4 fois.

    Le four reste allumé. Quatre signaux sonores de rappel se font entendre toutes les minutes et le compte à rebours par incréments de 1 minute s'affiche. L'afficheur alterne entre “0:00” et le compte à rebours jusqu'à ce que le four soit réinitialisé ou éteint.
11. Tourner le bouton de SÉLECTION à la position RESET (réinitialisation) après la cuisson.

TABLEAUX DE CUISSON

Tableau de cuisson du pain

Pains à la levure**

ALIMENT	TEMPÉRATURE DU FOUR	DURÉE DE CUISSON (en minutes)
Pain blanc de base [ustensile de cuisson de 8½" x 4½" x 2½" (21,6 cm x 11,4 cm x 6,4 cm)]		
Recette : Cuisson au four	400°F (200°C)	30*
Pains avec injection de vapeur automatique	375°F (190°C)	25*
Cuisson au four par convection	375°F (190°C)	25*
Petits pains prêts en soixante minutes		
Recette : Cuisson au four	425°F (220°C)	12*
Pains avec injection de vapeur automatique	375°F (190°C)	12*
Cuisson au four par convection	400°F (200°C)	8*
Pain français [pains d'environ 1½ lb (680 g)]		
Recette : Cuisson au four	450°F (230°C)	30
Pains avec injection de vapeur automatique	400°F (200°C)	30
Cuisson au four par convection	425°F (220°C)	30
Pain à la farine d'avoine et au miel [ustensile de cuisson de 8½" x 4½" x 2½" (21,6 cm x 11,4 cm x 6,4 cm)]		
Recette : Cuisson au four	375°F (190°C)	40
Pains avec injection de vapeur automatique	325°F (165°C)	35
Cuisson au four par convection	350°F (175°C)	37
Pain de seigle léger [pains d'environ 1¼ lb (567 g)]		
Recette : Cuisson au four	350°F (175°C)	30-45
Pains avec injection de vapeur automatique	325°F (165°C)	34-36
Cuisson au four par convection	325°F (165°C)	34-36
Roulés à la cannelle [12 petits pains dans un ustensile de 13" x 9" x 2" (33 cm x 22,9 cm x 5 cm)]		
Recette : Cuisson au four	350°F (175°C)	20-25
Pains avec injection de vapeur automatique	325°F (165°C)	19-20
Cuisson au four par convection	325°F (165°C)	18-20
Pâte à pizza croustillante [moule à pizza de 14" (35,6 cm) avec garniture]		
Recette : Cuisson au four	450°F (230°C)	15-20
Pains avec injection de vapeur automatique	425°F (220°C)	12-13
Cuisson au four par convection	425°F (220°C)	12-13

*Ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

Pains éclairs**

ALIMENT	TEMPÉRATURE DU FOUR	DURÉE DE CUISSON (en minutes)
Pain à la banane et aux noix [ustensile de cuisson de 9" x 5" x 3" (22,9 cm x 12,7 cm x 7,6 cm)]		
Recette : Cuisson au four	350°F (175°C)	40-45
Pains avec injection de vapeur automatique	325°F (165°C)	38-40
Cuisson au four par convection	325°F (165°C)	40-45
Biscuits à levure chimique [biscuits de 2" (5 cm), roulés à une épaisseur de ½" (1,3 cm)]		
Recette : Cuisson au four	450°F (230°C)	12-15
Pains avec injection de vapeur automatique	425°F (220°C)	9-11
Cuisson au four par convection	425°F (220°C)	11-13
Muffins au son [taille de tasse 2¾" x 1¼" (7 cm x 3,2 cm)]		
Recette : Cuisson au four	400°F (200°C)	20*
Pains avec injection de vapeur automatique	375°F (190°C)	16*
Cuisson au four par convection	375°F (190°C)	15*

*Ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du pain en ressorte propre.

Autres aliments

ALIMENT	TEMPÉRATURE DU FOUR	DURÉE DE CUISSON (en minutes)
Chaussons aux graines de pavot et au citron		
Recette : Cuisson au four	400°F (200°C)	40
Pains avec injection de vapeur automatique	375°F (190°C)	40
Cuisson au four par convection	375°F (190°C)	30-35
Pâtisserie au brie		
Recette : Cuisson au four	350°F (175°C)	30-40
Pains avec injection de vapeur automatique	350°F (175°C)	40
Boeuf Wellington, rôti de 2½ lb (1,1 kg)		
Recette : Cuisson au four	400°F (200°C)	50-55*
Pains avec injection de vapeur automatique	375°F (190°C)	60-65*

*Jusqu'à ce que la viande soit à point et la croûte dorée.

**Pain à la levure et recettes de pain éclairs tirés de l'ouvrage *Recettes et Mode d'emploi du Batteur sur socle KitchenAid*®, 2001, 9706634 Rév.A

Tableau de cuisson des desserts

ALIMENT	TEMPÉRATURE DU FOUR	DURÉE DE CUISSON (en minutes)
Gâteau fudge au chocolat [moule à charnière de 9" (22,9 cm)]		
Recette : Cuisson au four (au bain-marie) Desserts par injection de vapeur automatique	350°F (175°C) 300°F (150°C)	40-45 40 ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte légèrement humide
Quiche du jardin [moule à tarte de 9" (22,9 cm)]		
Recette : Cuisson au four (pâte précuite) Desserts par injection de vapeur automatique (ne pas précuire la pâte)	350°F (175°C) 375°F (190°C)	30-35 28-30 ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré au centre du gâteau en ressorte propre
Tarte dorée à la citrouille [moule à tarte de 9" (22,9 cm)]		
Recette : Cuisson au four Desserts par injection de vapeur automatique	400°F (200°C) 375°F (190°C)	40-50 48-50 ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré au centre du gâteau en ressorte propre
Pudding de pain perdu [plat de 8" x 8" x 2" (20,3 cm x 20,3 cm x 5 cm)]		
Recette : Cuisson au four Desserts par injection de vapeur automatique	325°F (165°C) 300°F (150°C)	35-40 35 ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré au centre du gâteau en ressorte propre
Soufflé au chocolat [moule à soufflé de 2 pintes (2 L)]		
Recette : Cuisson au four Desserts par injection de vapeur automatique	375°F (190°C) 325°F (165°C)	35-40 40 ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré sous le “chapeau supérieur” en ressorte propre
Soufflé à la banane [moule à soufflé de 1½ pinte (1,4 L)]	375°F (190°C) 325°F (165°C)	
Recette : Cuisson au four Desserts par injection de vapeur automatique		35 40 ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée
Soufflé au fromage [moule à soufflé de 2 pintes (2 L)]	350°F (175°C) 325°F (165°C)	
Recette : Cuisson au four Desserts par injection de vapeur automatique		50 55 ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré près du centre en ressorte propre
Tartelette aux champignons et aux oignons (mini moules à muffin)	375°F (190°C) 350°F (175°C)	
Recette : Cuisson au four Desserts par injection de vapeur automatique		15-20 23 ou jusqu'à ce que le mélange à base d'oeuf ait gonflé et que la croûte soit dorée
Soufflé de patate douce [moule à tarte de 9" (22,9 cm)]	400°F (200°C) 375°F (190°C)	
Recette : Cuisson au four Desserts par injection de vapeur automatique		20 28 ou jusqu'à ce que ce soit prêt
Tarte aux pommes à croûte double [moule à tarte de 9" (22,9 cm)]	400°F (200°C) 375°F (190°C)	
Recette : Cuisson au four Desserts par injection de vapeur automatique		40-50 50-55

ALIMENT	TEMPÉRATURE DU FOUR	DURÉE DE CUISSON (en minutes)
Tarte aux pacanes [moule à tarte de 9" (22,9 cm)]		
Recette : Cuisson au four	350°F (175°C)	45-50
Desserts par injection de vapeur automatique	325°F (165°C)	50-55 ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré près du centre du gâteau en ressorte propre
Flan pâtissier [moule à tarte de 9" (22,9 cm)]		
Recette : Cuisson au four	350°F (175°C)	40-45
Desserts par injection de vapeur automatique	325°F (165°C)	40 ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré près du centre du gâteau en ressorte propre
Crème brûlée [tasses de 6 oz (177,4 mL)]		
Recette : Faire cuire au bain-marie	250°F (120°C)	60-90
Desserts par injection de vapeur automatique	250°F (120°C)	28 ou jusqu'à ce que ce soit prêt
Gâteau au fromage [moule à charnière de 9" (22,9 cm)]		
Recette : Faire cuire au bain-marie	325°F (165°C)	55-60
Desserts par injection de vapeur automatique	275°F (135°C)	48 ou jusqu'à ce que ce soit prêt

Tableau de cuisson du poisson et des fruits de mer

Poisson

ALIMENT	TEMPÉRATURE DU FOUR	DURÉE DE CUISSON (en minutes)	TEMPÉRATURE DU FOUR	DURÉE DE CUISSON (en minutes)
	Pour du poisson similaire à la cuisson dans du papier sulfurisé, utiliser le réglage à 340°F (170°C).		Si on désire un léger brunissage, utiliser le réglage à 425°F (220°C).	
Filets, ¼" (0,6 cm) d'épaisseur				
Poisson par injection de vapeur automatique	340°F (170°C)	8-9	425°F (220°C)	Non recommandé
Cuisson au four par convection (préchauffage)	Non recommandé		425°F (220°C)	5-6
Filets, ½" (1,3 cm) d'épaisseur				
Poisson par injection de vapeur automatique	340°F (170°C)	10-12	425°F (220°C)	11-13
Cuisson au four par convection (préchauffage)	Non recommandé		425°F (220°C)	9-11
Filets, ¾" (1,9 cm) d'épaisseur				
Poisson par injection de vapeur automatique	340°F (170°C)	11-13	425°F (220°C)	9-13
Cuisson au four par convection (préchauffage)	Non recommandé		425°F (220°C)	8-12
Filets, 1" (2,5 cm) d'épaisseur				
Poisson par injection de vapeur automatique	340°F (170°C)	12-14	425°F (220°C)	13-15
Cuisson au four par convection (préchauffage)	Non recommandé		425°F (220°C)	10-12
Filets, 1½" (3,8 cm) d'épaisseur				
Poisson par injection de vapeur automatique	340°F (170°C)	20-22	425°F (220°C)	20-22
Cuisson au four par convection (préchauffage)	Non recommandé		425°F (220°C)	20-22
Entier, habillé 1" (2,5 cm) d'épaisseur				
Poisson par injection de vapeur automatique	340°F (170°C)	13-14	400°F (200°C)	12-13
Cuisson au four par convection (préchauffage)	Non recommandé		400°F (200°C)	12-15

Fruits de mer

ALIMENT	TEMPÉRATURE DU FOUR	DURÉE DE CUISSON (en minutes)
Pétoncles (10-20 pièces)		
Sélection de vapeur, niveau élevé	250°F (120°C)	11-12
Cuisson au four par convection (préchauffage)	400°F (200°C)	8-12
Pétoncles (20-30 pièces)		
Sélection de vapeur, niveau élevé	250°F (120°C)	10-11
Cuisson au four par convection (préchauffage)	400°F (200°C)	5-6
Crevettes (16-20 pièces)		
Sélection de vapeur, niveau élevé	250°F (120°C)	9-10
Cuisson au four par convection (préchauffage)	400°F (200°C)	7-8
Crevettes (26-30 pièces)		
Sélection de vapeur, niveau élevé	250°F (120°C)	8-9
Cuisson au four par convection (préchauffage)	400°F (200°C)	6-7
Queue de homard [10-12 oz (283-340 g)]		
Sélection de vapeur, niveau élevé	250°F (120°C)	19-21
Cuisson au four par convection (préchauffage)	Non recommandé	
Queue de homard [16-20 oz (454-567 g)]		
Sélection de vapeur, niveau élevé	250°F (120°C)	33-37
Cuisson au four par convection (préchauffage)	Non recommandé	

Tableau de cuisson avec niveau de vapeur élevé

LÉGUMES* - disposer en une couche simple	TEMPÉRATURE DU FOUR	DURÉE DE CUISSON (en minutes)
Pointes d'asperges	250°F (120°C)	12-18
Brocolis, coupés	250°F (120°C)	18-20
Bouquets de chou-fleur	250°F (120°C)	16-18
Chou-fleur, entier	250°F (120°C)	24-25
Épi de maïs décortiqué	250°F (120°C)	20-24
Épi de maïs non décortiqué, trempage non nécessaire	250°F (120°C)	19-21
Courgettes, en tranches	250°F (120°C)	12-13
Demi courge poivrée (reine-de-table)	250°F (120°C)	25-40 (en fonction de la taille)
Petits champignons, entiers	250°F (120°C)	11-12
Carrottes, entières	250°F (120°C)	20-21
Pommes de terre nouvelles	250°F (120°C)	19-20

*Artichauts, haricots verts et betteraves non recommandés.

AUTRES ALIMENTS	TEMPÉRATURE DU FOUR	DURÉE DE CUISSON (en heures et en minutes)
Pouding vapeur [plat de 2½" pintes (2,4 L)]		
Recette : Cuit à la vapeur sur la table de cuisson		3 h 30
High Steam (niveau de vapeur élevé)	250°F (120°C)	2 h 25 ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre
Lasagnes [plat rectangulaire de 2 pintes (2 L)]		
Recette : Cuisson au four	375°F (190°C)	30-35 min
High Steam (niveau de vapeur élevé)	350°F (170°C)	23 min ou jusqu'à ce qu'il soit chaud de manière uniforme
Saucisses Bratwurst, fraîches		
High Steam (niveau de vapeur élevé)	250°F (120°C)	17 min - ou à une température interne de 160°F (71°C) à 165°F (74°C)
Dumplings vapeur		
Recette : Cuit à la vapeur sur la table de cuisson		10 minutes au-dessus d'une eau bouillante
High Steam (niveau de vapeur élevé)	250°F (120°C)	12 min - ou à une température interne de 160°F (71°C) à 165°F (74°C)
Brioches de porc à la vapeur		
Recette : Cuit à la vapeur sur la table de cuisson		10 minutes au-dessus d'une eau bouillante
High Steam (niveau de vapeur élevé)	250°F (120°C)	15 min - ou à une température interne de 160°F (71°C)
Tamales de maïs frais aux poivrons rouges rôtis		
Recette : Cuit à la vapeur sur la table de cuisson		1 h
High Steam (niveau de vapeur élevé)	250°F (120°C)	50 min
Poivrons verts farcis		
Recette : Cuisson au four	375°F (190°C)	15 min
High Steam (niveau de vapeur élevé)	350°F (170°C)	20 min ou jusqu'à ce qu'il soit chaud de manière uniforme

Tableau de cuisson avec niveau de vapeur bas

ALIMENTS	TEMPÉRATURE DU FOUR	DURÉE DE CUISSON (en minutes)
Fromage Strata [plat de 8" x 8" x 2" (20,3 cm x 20,3 cm x 5 cm)]		
Recette : Cuisson au four	325°F (165°C)	45-50
Low Steam (niveau de vapeur bas)	300°F (150°C)	30 ou jusqu'à ce que ce soit prêt
Pommes cuites au four (4 moyennes)		
Recette : Cuisson au four	350°F (170°C)	40-45
Low Steam (niveau de vapeur bas)	325°F (165°C)	15 ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres
Tourtière au poulet [plat de 8" x 8" x 2" (20,3 cm x 20,3 cm x 5 cm)]		
Recette : Cuisson au four	450°F (230°C)	12-15
Low Steam (niveau de vapeur bas)	350°F (170°C)	25 ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée
Maïs gratiné [plat de 8" x 8" x 2" (20,3 cm x 20,3 cm x 5 cm)]		
Recette : Cuisson au four	350°F (170°C)	35
Low Steam (niveau de vapeur bas)	300°F (150°C)	35 ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau insérée au coeur en ressorte propre
Poulet fourré au fromage dans une pâte phyllo		
Recette : Cuisson au four	350°F (170°C)	30-35
Low Steam (niveau de vapeur bas)	350°F (170°C)	40 ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre et ne soit plus rose
Poitrines de poulet, désossées, sans peau		
Recette : Cuisson au four	350°F (170°C)	30
Low Steam (niveau de vapeur bas)	350°F (170°C)	25 ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre et ne soit plus rose
Légumes rôtis au fenouil et au citron		
Recette : Cuisson au four	450°F (230°C)	40
Low Steam (niveau de vapeur bas)	400°F (200°C)	25 ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres
Pommes de terres rôties		
Recette : Cuisson au four	350°F (170°C)	40
Low Steam (niveau de vapeur bas)	350°F (170°C)	33 ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres
Pommes de terre nouvelles rôties		
Recette : Cuisson au four	350°F (170°C)	40
Low Steam (niveau de vapeur bas)	350°F (170°C)	34 ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres
Champignons farcis		
Recette : Cuisson au four	425°F (220°C)	8-10
Low Steam (niveau de vapeur bas)	350°F (170°C)	16 ou jusqu'à ce qu'ils soient chauds de manière uniforme
Tomates farcies		
Recette : Cuisson au four	350°F (170°C)	15
Low Steam (niveau de vapeur bas)	325°F (165°C)	12-14 ou jusqu'à ce qu'elles soient chaudes de manière uniforme
Pain de viande, pain de 7" x 3" x 2" (17,8 cm x 7,6 cm x 5 cm), 1 lb (454 g) de viande		
Recette : Cuisson au four	350°F (170°C)	45-50
Low Steam (niveau de vapeur bas)	350°F (170°C)	40 ou jusqu'à ce qu'il soit cuit (160°F [71°C])
Boulettes de viande à la suédoise, 1½" (3,8 cm) de diamètre		
Recette : Cuisson dans un poêlon	Chaleur moyenne-forte	10
Low Steam (niveau de vapeur bas)	350°F (170°C)	15-16 ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites (160°F [71°C])

Tableau de rôtissage des viandes et de la volaille

- Placer la viande ou la volaille sur la grille de rôtissage par convection installée au-dessus de la lèchefrite.
- Insérer un thermomètre à viande.
- Débuter la cuisson dans un four froid.
- Faire rôtir à la température recommandée pour la durée indiquée ou jusqu'à ce que le thermomètre atteigne la température spécifiée pour la cuisson.
- Couvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer pendant 10 à 20 minutes avant de découper la viande.
- La température augmentera pendant le temps de repos.
- La température augmentera davantage pour les viandes et la volaille rôties par convection avec injection de vapeur que celles rôties avec le rôtissage par convection.

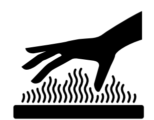
ALIMENT	TEMPÉRATURE DU FOUR	DURÉE DE CUISSON (en heures et en minutes)	MINUTES POUR 1 LB (454g)	TEMPÉRATURE INTERNE
Bœuf				
Rôti de boeuf, côte, à partir de la petite extrémité [4-5 lb (1,8-2,3 kg)]				
Viandes par injection de vapeur automatique				
saignant à point	325°F (160°C)	1:30-1:45	18-22	130°F (54°C)
à point	325°F (160°C)	1:30-2:15	23-26	145°F (63°C)
Rôtissage par convection				
saignant à point	325°F (160°C)	1:45-2:00	26-30	135°F (57°C)
à point	325°F (160°C)	2:00-3:00	30-37	150°F (65°C)
Rôti de bœuf, faux-filet [4-4½ lbs (1,8-2 kg)]				
Viandes par injection de vapeur automatique				
saignant à point	350°F (175°C)	1:30-1:45	23-27	130°F (54°C)
à point	350°F (175°C)	2:00-2:15	26-31	145°F (63°C)
Rôtissage par convection				
saignant à point	350°F (175°C)	2:00-2:15	26-28	135°F (57°C)
à point	350°F (175°C)	2:15-2:45	31-36	150°F (65°C)
Rôti de bœuf, surlonge, désossé [4-5 lbs (1,8-2,3 kg)]				
Viandes par injection de vapeur automatique				
saignant à point	325°F (160°C)	1:30-2:00	19-21	130°F (54°C)
à point	325°F (160°C)	1:45-2:15	20-25	145°F (63°C)
Rôtissage par convection				
saignant à point	325°F (160°C)	1:45-2:15	23-27	135°F (57°C)
à point	325°F (160°C)	2:30-3:00	30-32	150°F (65°C)
Porc				
Rôti de porc, longe supérieure, longe unique [désossé 2-2½ lb (1-1,1 kg)]				
Viandes par injection de vapeur automatique	325°F (160°C)	1:00-1:15	27-32	145°F (63°C)
Rôtissage par convection	325°F (160°C)	1:15-1:30	31-37	150°F (65°C)
Rôti de porc, longe supérieure, double longe, ficelé [désossé 3-4 lb (1,4-1,8 kg)]				
Viandes par injection de vapeur automatique	325°F (160°C)	1:30-1:45	24-28	145°F (63°C)
Rôtissage par convection	325°F (160°C)	1:45-2:00	25-32	150°F (65°C)
Rôti de porc, longe centrale [3-4 lb (1,4-1,8 kg)]				
Viandes par injection de vapeur automatique	325°F (160°C)	1:30-1:45	22-27	145°F (63°C)
Rôtissage par convection	325°F (160°C)	1:30-2:00	30-40	150°F (65°C)
Filet de porc [¾-1 lb (340-454 g)]				
Viandes par injection de vapeur automatique	425°F (220°C)	0:25-0:33	30-36	145°F (63°C)
Rôtissage par convection	425°F (220°C)	0:30-0:33	32-38	150°F (65°C)
Jambon, entièrement cuit [8-8½ lb (3,6-3,9 kg)]				
Viandes par injection de vapeur automatique	300°F (150°C)	1:45-2:00	13-14	125°F (52°C)
Rôtissage par convection	300°F (150°C)	2:30-2:45	19-20	130°F (54°C)

ALIMENT	TEMPÉRATURE DU FOUR	DURÉE DE CUISSON (en heures et en minutes)	MINUTES POUR 1 LB (454g)	TEMPÉRATURE INTERNE
Agneau				
Gigot d'agneau [6-6½ lb (2,7-2,9 kg)]				
Viandes par injection de vapeur automatique	325°F (165°C)	1:30-2:00	15-19	130°F (54°C)
Rôtissage par convection	325°F (165°C)	2:00-2:15	18-20	135°F (57°C)
Rôti de côte d'agneau [3-3½ lb (1,4-1,6 kg)]				
Viandes par injection de vapeur automatique	400°F (200°C)	1:00-1:05	17-21	130°F (54°C)
Rôtissage par convection	400°F (200°C)	1:00-1:10	15-19	135°F (57°C)
Poulet				
Poulet, gril-sauteuse [4-4½ lb (1,8-2 kg)]				
Volaille par injection de vapeur automatique	350°F (175°C)	0:40-1:05	9-17	180°F (82°C)
Rôtissage par convection	350°F (175°C)	1:00-1:15	13-20	180°F (82°C)
Poulet rôti [4-6½ lb (1,8-2,9 kg)]				
Volaille par injection de vapeur automatique	350°F (175°C)	1:00-1:15	12-15	180°F (82°C)
Rôtissage par convection	350°F (175°C)	1:15-1:30	14-18	180°F (82°C)
Dinde				
Dinde [10-12 lb (4,5-5,4 kg)]				
Volaille par injection de vapeur automatique	325°F (165°C)	1:00-1:30	6-8	180°F (82°C)
Rôtissage par convection	325°F (165°C)	1:30-2:15	9-12	180°F (82°C)
Dinde [14-17 lb (6,4-7,7 kg)]				
Volaille par injection de vapeur automatique	300°F (150°C)	1:30-2:00	6-8	180°F (82°C)
Rôtissage par convection	300°F (150°C)	2:15-3:15	9-12	180°F (82°C)
Dinde [20-24 lb (9-10,9 kg)]				
Volaille par injection de vapeur automatique	300°F (150°C)	2:00-2:30	6-7	180°F (82°C)
Rôtissage par convection	300°F (150°C)	3:00-4:00	9-12	180°F (82°C)
Poitrine de dinde, moitié [2-2½ lb (1-1,1 kg)]				
Volaille par injection de vapeur automatique	325°F (165°C)	0:50-1:00	20-27	170°F (77°C)
Rôtissage par convection	325°F (165°C)	1:15-1:30	31-36	170°F (77°C)
Poitrine de dinde, entière [4-5½ lb (1,8-2,5 kg)]				
Volaille par injection de vapeur automatique	325°F (165°C)	1:00-1:30	12-14	170°F (77°C)
Rôtissage par convection	325°F (165°C)	1:45-2:00	18-22	170°F (77°C)
Canard				
Canard [5-6 lb (2,3-2,7 kg)]				
Volaille par injection de vapeur automatique	325°F (165°C)	1:15-1:30	13-15	180°F (82°C)
Rôtissage par convection	325°F (165°C)	1:30-1:45	15-20	180°F (82°C)
Oie				
Oie [11½-12 lb (5,2-5,4 kg)]				
Volaille par injection de vapeur automatique	325°F (165°C)	1:00-1:30	6-8	180°F (82°C)
Rôtissage par convection	325°F (165°C)	1:30-1:45	8-9	180°F (82°C)
Poulets de Cornouailles				
Poulets de Cornouailles [22 oz (624 g)]				
Volaille par injection de vapeur automatique	350°F (175°C)	0:30-0:33	22-24	180°F (82°C)
Rôtissage par convection	350°F (175°C)	0:45-0:50	33-36	180°F (82°C)

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d'autonettoyage

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le ou les évents du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Voir la section “Évent du four”.

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

- Retirer la lèchefrite, la grille et les ustensiles de cuisson.
- Enlever tout papier d'aluminium du four; celui-ci risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section “Nettoyage général” pour plus de renseignements.
- Nettoyer manuellement l'intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Nettoyer avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de fini luisant, des fissures minuscules et des craquements.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Le four est préréglé pour un programme de nettoyage de 3 heures et 30 minutes (durée non modifiable).

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Ne pas essuyer les surfaces internes avant que le four n'ait complètement refroidi. L'application d'un chiffon froid humide sur le hublot de la porte interne avant qu'il n'ait complètement refroidi risque de faire casser le verre.

La lampe du four ne fonctionnera pas durant le programme d'autonettoyage.

Autonettoyage :

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Tourner le bouton de SÉLECTION à CLEAN (nettoyage).
2. Tourner le bouton SET (réglage) à “On” (marche).
3. Appuyer sur le bouton ENTER (entrée). “CLn” apparaît sur l'afficheur.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Tourner le bouton de SÉLECTION à la position RESET (réinitialisation) ou appuyer sur le bouton CANCEL (annulation). Si la température du four est trop élevée, la porte demeure verrouillée. Elle ne se déverrouillera pas avant que le four n'ait refroidi.

Détartrage

Étapes de détartrage

1. Vider le réservoir en suivant les instructions figurant dans la section “Vidange du réservoir d'eau”.
2. Tourner le bouton de sélection à AUTO ou SELECT STEAM (sélection de vapeur).
3. Préparer une solution de détartrage. Utiliser un agent de détartrage sous emballage ou des pastilles de détartrage, ou préparer une solution avec 4 tasses (1000 mL) de vinaigre blanc et 4 tasses (1000 mL) d'eau.
4. Verser la solution de détartrage dans l'orifice de remplissage pour l'eau.
5. Laisser la solution de détartrage agir dans la cuisinière pendant 2 heures.
6. Vidanger la solution de détartrage.
7. Tourner le bouton de sélection à AUTO ou SELECT STEAM et remplir le réservoir d'eau propre.
8. Vider le réservoir et le remplir à nouveau avec de l'eau distillée propre.

Pour réinitialiser l'indicateur de détartrage après un détartrage du système :

1. Tourner le bouton de sélection à SELECT STEAM. L'afficheur sera vierge et le témoin lumineux “High Steam” (niveau de vapeur élevé) s'allumera par intermittence.
2. Si le témoin lumineux de niveau d'eau est au niveau “Empty” (vide), verser de l'eau jusqu'à ce que le niveau “Half” soit indiqué.
3. Appuyer sur le bouton ENTER (entrée) pour sélectionner HIGH STEAM (niveau de vapeur élevé) et régler la température de cuisson à 250°F.
4. Appuyer sur le bouton ENTER. La durée de cuisson préréglée apparaîtra sur l'afficheur. Régler la durée de cuisson à “15:00” (minutes).
5. Appuyer sur le bouton ENTER pour valider la durée de cuisson. L'afficheur indiquera “LoAd.”
6. Ouvrir et fermer la porte du four. Après environ 10 minutes, le témoin “Descale” (détartrage) s'éteindra.
7. Si le témoin de détartrage ne s'éteint pas, cela signifie que la procédure de détartrage n'a pas permis d'éliminer complètement les dépôts sur le chauffe-eau et que la procédure devrait être répétée.
8. Le témoin de détartrage peut être éteint manuellement en tournant le bouton de sélection à RESET (réinitialisation) et en appuyant sur le bouton CANCEL (annulation) pendant 5 secondes.

REMARQUE : Si la procédure de détartrage n'a pas été effectuée complètement, le témoin de détartrage s'allumera la prochaine fois qu'une fonction de cuisson avec injection de vapeur sera utilisée.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que l'appareil a refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :

  Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique des numéros de modèle et de série car le frottement pourrait en effacer les chiffres.

ACIER INOXYDABLE

Pour éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable (non compris) :

  Voir la section “Assistance ou service” pour placer une commande.

- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :

  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

- Vinaigre pour les taches d'eau dure

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Pour éviter l'écaillement, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs quand ils sont mouillés.

Ne pas les nettoyer au moyen du programme d'autonettoyage.

Ne pas les nettoyer dans le lave-vaisselle.

Méthode de nettoyage :

- Tampon à récurer en plastique non abrasif et un nettoyant légèrement abrasif :

  Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.

BRÛLEURS DE SURFACE

Modèles à brûleurs scellés

Voir la section “Brûleurs de surface scellés”.

PLATEAU RAMASSE-GOUTTES (sous la porte du four)

Pour éviter d'endommager le plateau ramasse-gouttes, ne pas utiliser de chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout en papier.

Méthode de nettoyage :

Essuyer le plateau ramasse-gouttes avec un chiffon doux ou une éponge.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Ne pas utiliser de laine d'acier, de produits de nettoyage abrasifs ou de nettoyant pour four.

Ne pas immerger les boutons de commande.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position OFF (arrêt).

Ne pas retirer les joints sous les boutons.

REMARQUE : Lors de la réinstallation des boutons après le nettoyage des commandes des brûleurs de surface, vérifier que les boutons sont réinstallés à l'emplacement correct.

Méthode de nettoyage :

- Savon et eau ou lave-vaisselle :

  Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

TABLEAU DE COMMANDE

Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout en papier. Des dommages peuvent survenir.

Méthode de nettoyage :

- Savon et eau.

  Laver, rincer et sécher avec un chiffon doux.

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

PLAQUE DE MIJOTAGE

Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

Méthode de nettoyage :

- Détergent liquide et eau.

  Essuyer avec un chiffon ou une éponge humide, puis rincer à l'eau propre et essuyer pour sécher.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les renversements d'aliments doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut causer de légères taches blanches, des taches intenses ou des piqûres.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :

  Voir d'abord “Programme d'autonettoyage”.

GRILLES DE FOUR ET DE RÔTISSAGE

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :

  Voir d'abord “Programme d'autonettoyage”. Sortir les grilles sinon elles se décoloreront et glisseront plus difficilement. Le cas échéant, un léger revêtement d'huile végétale appliqué sur les glissières facilitera le glissement des grilles.

- Tampon en laine d'acier

LÈCHEFRITE ET GRILLE

Ne pas les nettoyer au moyen du programme d'autonettoyage.

Méthode de nettoyage :

- Produit de nettoyage légèrement abrasif :

  Frotter avec un tampon à récurer mouillé.

- Solution de ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque par gallon (3,75 L) d'eau :

  Laisser tremper pendant 20 minutes, puis frotter avec un tampon à récurer ou en laine d'acier.

- Nettoyant à four :

  Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.

Émail vitrifié seulement, pas le chrome

- Lave-vaisselle

DÉTARTRAGE

Méthode de nettoyage :

- Voir la section “Détartrage”.

  Agent de détartrage sous emballage ou pastilles de décalcification :

  Suivre les instructions qui figurent sur l'emballage.

- Vinaigre blanc et eau :
  Préparer une solution de 4 tasses (1000 mL) de vinaigre blanc et 4 tasses (1000 mL) d'eau.

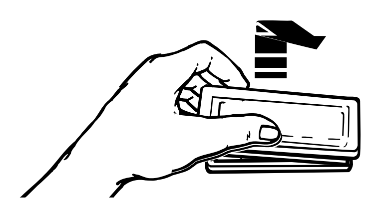
Lampes du four

Les lampes du four sont des ampoules à halogène de 12 volts, 5 watts maximum. Elles s'allument à l'ouverture de la porte du four. Les lampes du four ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage. Lorsque la porte du four est fermée, régler le commutateur OVEN LIGHT (lampe du four) à AUTO pour allumer la lampe. Appuyer sur OFF (arrêt) pour éteindre la lampe.

Remplacement :

Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four est éteint et froid.

1. Déconnecter la source de courant électrique.
2. Ôter le couvercle en verre de la lampe en saisissant le bord avant et en tirant pour l'écarter du four.



3. Ôter l'ampoule de la douille.
4. Remplacer l'ampoule en utilisant un chiffon ou en portant des gants de coton pour la manipulation. Ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.
5. Réinstaller le couvercle de l'ampoule en l'emboîtant dans le mur.
6. Reconnecter la source de courant électrique.

Porte du four

⚠ AVERTISSEMENT

Risque du poids excessif

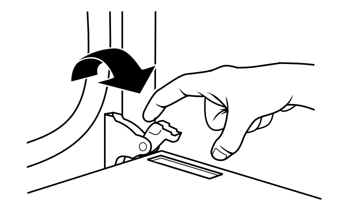
Utiliser deux ou plus de personnes pour déplacer et installer la cuisinière.

Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure au dos ou d'autre blessure.

Il n’est pas recommandé d’enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, s’il est nécessaire de l’enlever, s’assurer que le four est éteint et froid. Puis suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

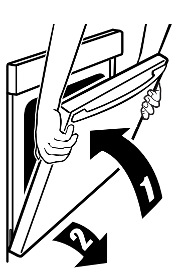
Enlèvement :

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Relever le verrou de charnière de chaque côté.



3. Fermer la porte du four le plus complètement possible.
4. Soulever la porte du four tout en la retenant de chaque côté avec les deux mains.

   Continuer de maintenir la porte du four fermée et l'éloigner du châssis de la porte du four.



Réinstallation :

1. Insérer les deux bras de suspension dans la porte.



2. Ouvrir la porte du four.

   Vous devriez entendre un déclic alors que la porte est mise en place.
3. Remettre les leviers des charnières à la position verrouillée. S'assurer que la porte peut s'ouvrir et se fermer. Sinon, répéter les procédés d'enlèvement et d'installation.

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**
  Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.

Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas

- **Est-ce la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés?**
  Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
  Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?**
  Voir la section “Brûleurs de surface scellés”.
- **Les chapeaux de brûleur sont-ils à la position appropriée?**
  Voir la section “Brûleurs de surface scellés”.

Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou bruyantes

- **Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?**
  Voir la section “Brûleurs de surface scellés”.
- **Les chapeaux de brûleur sont-ils à la position appropriée?**
  Voir la section “Brûleurs de surface scellés”.
- **Utilise-t-on du gaz propane?**
  L'appareil a peut-être été mal converti. Contacter un technicien de réparation qualifié.

Le brûleur de surface fait des bruits d'éclatement

- **Le brûleur est-il mouillé?**
  Le laisser sécher.

L'allumeur du brûleur génère des étincelles mais les brûleurs ne s'allument pas

- **Y a-t-il une production continue d'étincelles sans que le brûleur ne s'allume?**
  Vérifier que la cuisinière est alimentée en gaz. Si le problème persiste, cesser l'utilisation des brûleurs de surface et contacter un technicien de service.

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **L'ustensile de cuisson est-il de dimension appropriée?**
  Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) à l'extérieur de la zone de cuisson.

Les résultats de cuisson sur la table de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?**
  Voir la section “Ustensiles de cuisson”.
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?**
  Voir la section “Commandes de la table de cuisson”.
- **L'appareil est-il d'aplomb?**
  Mettre l'appareil d'aplomb. Voir les instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle correctement réglée?**
  Voir la section “Commande électronique du four”.

Aucune vapeur n'est visible

- Ceci est normal. De nombreux programmes avec injection de vapeur ne comportent pas de vapeur visible.

Le ventilateur de refroidissement fonctionne durant la cuisson au four, la cuisson au gril ou le nettoyage.

- Pendant l'utilisation du four, il est normal que le ventilateur se mette automatiquement en route pour refroidir la commande électronique; il peut fonctionner jusqu'à 45 minutes après l'arrêt du four.

Le ventilateur de convection ne fonctionne pas

- Le ventilateur de convection fonctionne par intermittence au cours du programme Desserts.
- Si la porte du four est ouverte, le ventilateur s'éteint.

Des messages s'affichent

- **L'afficheur indique-t-il “PF”?**
  Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section “Affichage”. Régler de nouveau l'horloge si nécessaire. Voir la section “Horloge”.
- **L'affichage indique-t-il une lettre suivie d'un chiffre?**
  Faire un appel de service.

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**
  Fermer la porte du four complètement.
- **La fonction a-t-elle été entrée?**
  Voir la section “Programme d'autonettoyage”.

L'eau ne se vide pas du réservoir

- **Le four est-il éteint?**
  Éteindre le four.
- **La porte du four est-elle ouverte?**
  Ouvrir la porte du four.
- **La température de l'eau est peut-être trop chaude pour être vidangée.**
  Attendre que la température de l'eau diminue.

Le réservoir d'eau ne se remplit pas

- **Le four est-il à la position Auto Steam (injection de vapeur automatique) ou Select Steam (sélection de vapeur)?**
  Tourner le bouton de sélection au réglage Auto Steam ou Select Steam.
- **Le témoin lumineux “FuLL” est-il allumé?**
  Sélectionner Auto ou Select Steam et vérifier que le réservoir est plein.

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **L'appareil est-il d'aplomb?**
  Mettre l'appareil d'aplomb. Voir les instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?**
  Augmenter ou diminuer la température de 25° (14°C).
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
  Pour les recettes nécessitant un préchauffage, attendre que le four préchauffe avant de placer des aliments dans le four.
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?**
  Voir la section “Ustensiles de cuisson au four”.
- **Les grilles sont-elles en bonne position?**
  Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
  Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?**
  Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**
  Augmenter ou diminuer la durée de cuisson au four ou de rôtissage.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
  Le fait d'ouvrir le four libère la chaleur (ainsi que l'humidité durant le programme d'injection de vapeur); ceci peut contribuer à prolonger les durées de cuisson.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
  Diminuer la température du four de 15°F à 25°F (9°C à 14°C).
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?**
  Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.

Les résultats de la cuisson avec injection de vapeur ne sont pas les résultats prévus

- **Le four a-t-il été préchauffé?**
  Pour la plupart des fonctions de cuisson avec injection de vapeur, le préchauffage n'est pas recommandé. Voir la section “Cuisson avec injection de vapeur”.
- **Le four est-il chaud d'une cuisson précédente?**
  Laisser le four refroidir avant d'effectuer la cuisson par injection de vapeur.
- **Les aliments sont-ils trop cuits?**
  Retirer les aliments à une température interne inférieure. Les aliments continueront à cuire pendant une certaine période après la fin du programme d'injection de vapeur. Les températures internes peuvent augmenter de 10°F à 20°F (5°C à 10°C) pendant le temps de repos.
- **Les aliments sont-ils trop bruns?**
  Le brunissage survient assez tôt dans les programmes Meats (viandes) et Poultry (volaille). Ceci est normal. Ne pas remettre le programme en marche. Ceci fera débuter une nouvelle phase de brunissage, rendant les aliments encore plus bruns.

  Pour diminuer la température de cuisson, voir la section “Modification de la durée et de la température”.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section “Dépannage”. Ce guide peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l’appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’employer uniquement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision que celles utilisées dans la fabrication de chaque nouvel appareil KITCHENAID®.

Pour localiser des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, contactez-nous ou appelez le centre de service désigné de KitchenAid le plus proche.

Veuillez appeler sans frais le Centre d’interaction avec la clientèle de KitchenAid Canada au : **1-800-807-6777.**

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Consignes d'utilisation et d’entretien.
- Ventes d’accessoires et pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par KitchenAid Canada sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à KitchenAid Canada à l’adresse suivante :

Centre d’interaction avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où l’on peut vous joindre dans la journée.

Liste d'accessoires

Nettoyant et poli pour acier inoxydable KitchenAid®
(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce n° 8171420

Nettoyant pour table de cuisson
(modèles avec vitrocéramique ou porcelaine)

Commander la pièce n° 31464B

Protecteur de table de cuisson
(modèles avec vitrocéramique ou porcelaine)

Commander la pièce n° 31463B

Nettoyant pour la grille et cuvette à gaz
Commander la pièce n° 31617B

Nettoyant tout-usage pour appareil ménager
Commander la pièce n° 31662B

GARANTIE DE LA CUISINIÈRE À BI-COMBUSTIBLE KITCHENAID®

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid ou KitchenAid Canada (ci-après désignées “KitchenAid”) paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par KitchenAid.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR CERTAINS COMPOSANTS

De la deuxième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d’achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid ou KitchenAid Canada paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour les composants suivants, en cas de vices de matériaux ou de fabrication :

- Éléments électriques
- Brûleurs à gaz
- Pièces du système de commande à semi-conducteurs

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR LA CAVITÉ ET LES PORTES DU FOUR À INJECTION DE VAPEUR

De la deuxième à la dixième année inclusivement à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour la cavité du four en porcelaine et la porte intérieure si la pièce rouille de part en part du fait de vices de matériaux ou de fabrication.

KITCHENAID NE PRENDRA PAS EN CHARGE

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Ces pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de produits non approuvés par KitchenAid.
5. Le coût des pièces de rechange et de la main-d'œuvre pour les appareils utilisés hors des États-Unis ou du Canada.
6. Le ramassage et la livraison. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile.
7. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
8. Les frais de voyage ou de transport pour le service d'un produit dans les régions éloignées.
9. La dépose et la réinstallation de votre appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie ne s'applique pas. Contacter votre marchand KitchenAid autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section “Dépannage” du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section “Dépannage”, de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section “Assistance ou service” ou en appelant KitchenAid. Aux É.-U., composer le **1-800-422-1230**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 9/05

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand ____________________

Adresse ____________________

Numéro de téléphone ____________________

Numéro de modèle ____________________

Numéro de série ____________________

Date d’achat ____________________

Notes

9762892

12/05

Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.